



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE

Malzemeler:

1 kilogram bezelye içi,
200 gram et,
3 adet domates,
2 adet kuru soğan,
3 yemek kaşığı margarin,
3 bardak su,
1 çay kaşığı tozşeker,
yarım demet dereotu
yeterince tuz.

Hazırlanışı: Tencereye yağı koyalım ve doğradığımız soğanları pembeleştirelim. Eti tencereye alıp, bıraktığı suyu çekince ince doğranmış domatesleri katıp kavurmaya devam edelim. Sonra bezelye içlerini ilave edelim. Bu karışımın üzerine su, tuz ve şekeri ekleyip kısık ateşte pişirdim. Tencereyi ocaktan alınca yemeğin üzerine dereotu serpelim.
