



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAVANOZDA KUZU ETLİ BEZELYE

500 gram kuzu biftek
500 gram bezelye
2 diş sarımsak
2 tane patates
1 ay bardağı süt
5 yemek kaşığı yağ
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Tavaya yağı koyup ısıtın, üzerine biftekleri ekleyip yüksek ateşte her iki tarafını kızartın. Biftekleri tabağı alıp 2 cm kalınlığında doğrayın. Bezelyeleri ayıklayıp 20 dakika haşlayın. Patatesi haşlayın. Sıcakken ezip süt ile karıştırın. 4 cam kavanozu yıkayıp temizleyin. Yağ ve pul biberini kızdırın. Kavanoza önce kuzu etlerini paylaşırın. Üzerine yemeklik doğradığınız sarımsağı ilave edip bezelyeleri serpin. Pul biberli yağın yarısını üzerlerine gezdirip tuz serpin. Patates püresini üzerine kaşık yardımıyla paylaşırıp yayın. Son olarak kalan pul biberli yağı üzerine gezdirip kavanozun kapağını kapatın. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Servis yapın.