



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI BEZELYE

Yarım kilo dondurulmuş bezelye  
1 adet orta boy patates  
1 adet havuç  
250 gr kıyma  
1.5 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı kadar tuz  
Üzerini geçecek kadar kaynar su  
1 adet soğan  
Yarım çay bardağı sıvı yağ

İlk olarak buzluktan bezelyemizi çıkarıyoruz ve bir süzgeçe koyup sudan geçiriyoruz. Sonra soğanımızı yemeklik doğrayıp sıvı yağı ile birlikte kavurmaya başlıyoruz. İyice kavrulmuş soğanların üzerine salçamızı da katıp karıştırıyoruz. Diğer tarafta havuçları ve patatesleri küp küp doğruyoruz. Doğradığımız patates ve havucu da tencereye ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Karışımın üzerine bezelyelerimizi de koyup tuzumuzu da ekledikten sonra son kez karıştırıp kaynar suyumuzu ekliyoruz ve tencerede kaynaya kadar harlı ateşte pişiriyoruz. Kaynadıktan sonra altı kısık yarım saat pişirip kapatıyoruz.

