



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BEZELYELİ PATATES YEMEĞİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Diş sarımsak
6 Adet patates
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet kuru soğan
1 Yemek Kaşığı salça
1 Su Bardağı bezelye
1 Çay Kaşığı pul biber
2 Adet havuç
150 gr kıyma

Patatesleri temizleyip soyun ve yıkayıp yemeklik doğrayın. Havuçları ve kuru soğanı da da soyup yemeklik doğrayın. Tencerede erittiğiniz margarinde ince kıydığınız sarımsak ve soğanları kavurun ve kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar karıştırarak kavurun. Daha sonra salçayı da ekleyip kavurmaya devam edin. Patates, bezelye ve havuçları da ekleyip karıştırın ve kavurun. En son üzerine yeterince ılık suyunu, tuzunu ve biberini ekleyip karıştırın ve kapağını kapatın. Patatesler pişene kadar ocakta tutun.