



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BEZELYE

Yarım Kg Bezelye
1 Çay kaşığı Karabiber
250 Gr Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
Yarım Kg Patates
2 Yemek kaşığı Salça
2 Yemek kaşığı margarin
5 Su bardağı Su
1 Tatlı kaşığı Tuz

Soğanın kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Orta boy tencereye sanana kısığı alıp kızdırın. Üzerine soğanları ekleyip rengi değışene kadar kavurun. Salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun. 5 su bardağı suyu tencereye ekleyip kaynamaya bırakın. Patateslerin kabuklarını soyup orta büyüklükte doğrayın. Tencereye ilave edip pişmeye bırakın. Köfteleri hazırlamak için kıyma, tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Tavaya az miktarda yağ alıp kızdırın ve köfteleri önlü arkalı pişirin. Yemek tenceresine bezelyeleri ilave edip yumuşayana kadar pişirin. Bezelyeler yumuşadığında köfteleri ilave edip iki taşım kaynatın. Sıcak servis yapın.