



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BEZELYE

2 kg içlik araka bezelye
2,5 çorba kaşığı sadeyağ
3 çorba kaşığı margarin
2 soğan (büyük)
180 gr kuzu eti (yağlı)
5 bardak su
2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı şeker

Bir kuşaneye küçük küçük doğranmış soğanlar, ölçülere göre sadeyağ, kuşbaşı doğranmış yağlıca kuzu eti, kıyılmış tere ile 1 çay kaşığı tuz konularak kapağı kapatılır ve ateşe konulur. 20 - 25 dakika, soğanlar ölünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişirilir. Biraz sonra bu etlere sıcak su, toz şeker, margarin ve tane haline getirilmiş araka bezelyeler ile artan tuz ilâve edilerek orta derecedeki ısıda 1 saat pişirilir. Yemek pişince üzerine kıyılmış tere ilâve edilir.