



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTANİ BEZELYE BASTI

1 kilo sultani bezelye  
2 adet orta boy domates  
2 çorba kaşığı tepeleme yağ  
2 adet orta boy soğan  
250 gram kuşbaşı kuzu eti  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
3 su bardağı kaynar su

- 1) Bezelyelerin başlarını koparıp kılçıklarını çekiniz. Yıkayıp, sonra süzdürünüz. Küçük bir kuşhaneye daire şeklinde dizip üzerine domateslerini kuşbaşı doğrayarak ilâve ediniz.
- 2) Ağır ateşte bezelyeyi kendi bırakacağı suyu çekip sararıncaya kadar 15-20 dakika pişmeye bırakınız.
- 3) Küçük bir tencereye yağ koyup kızdırınız. Soğanı, eti ve tuzu ilâve edip pembe bir renk alıncaya kadar kavurunuz.
- 4) Etleri bezelyenin tam üst ortasına yerleştirip, suyunu da ilâve ederek ağır ateşte 1,5 saat pişirip servis yapınız.

Not: Sultani Bezelye çıktığı ilk ayında 1 su bardağı su ile 30 dakikada pişer. Sonra, pişmesi 3 saate kadar uzayabilir.