



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTANİ BEZELYE KAPAMASI

Elif Korkmazel

1 kg. sultani bezelye
3 orba kaşığı tereyağı
15-20 adet arpacık soğan
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Karabiber Tereyağını eritip arpacık soğanları beş dakika sote edin. Üzerine etleri ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Tuz ve karabiber ekleyip etleri tencerenin ortasına toplayın. Bezelyelerle etlerin etrafını ve üstünü tamamen kapatın. Bezelyelerin üzerine bir tabak kapatıp sıcak suyu tencereye ekleyin. 20 dakika kadar kapağı kapalı olarak pişirin.