



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE BEZELYE BASTISI

Malzemesi:

- 1,5 kg taze bezelye
  - 2 orba kaşığı sadeyağ
  - 3 orba kaşığı margarin
  - 2 soğan (orta)
  - 150 gr kuzu eti
  - 1,5 bardak etsuyu ya da su
  - 1 tatlı kaşığı tuz
- Haşlamak için:
- 12 bardak su
  - 1 kahve kaşığı karbonat

Taze bezelyelerin yanlarındaki kılçıkları kesilip atılır ve bir tencereye su ile bunun içine karbonat ilâve edilerek kaynatılır ve bezelyeler 15 dakika haşlanır ve süzgeçle süzülerek ılımaya bırakılır. Bir kuşane alınır ve buna ölçülere göre sadeyağ, margarin, küçük küçük doğranmış soğanlar, kuşbaşı kuzu eti ve tuz konularak yarım saat pişirilir ve ateşten indirilir.

Etler kuşanenin ortasına toplu bir şekilde yayılır, etrafına haşlanmış bezelyeler kat kat döşenir. Biraz tuz ekilir, su veya et suyu konulur, kapağı kapatılır önce kuvvetli ateşte pişirilerek ısı derecesi yavaş yavaş düşürülür.

Bezelyeler pişinceye kadar tencere hafif ateşte bırakılır. Sonra, kapağı açılır, bir tabak konularak alt üst edilir, tabağa alınarak servis yapılır.