



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE BASTISI

1250 gr. içlik taze bezelye
100 gr. yağ
300 gr. Kuzu eti
150 gr. Soğan (2 baş orta)
1 demet dereotu
4 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Bir tencereye çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, yağ, kuşbaşı kesilmiş 300 gram kuzu eti ile bir miktar da tuz koyarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve soğanlar hafifçe ölünceye kadar, aşağı yukarı 20-25 dakika arasında ikide bir karıştırmak suretiyle az pişirmelidir.

Sonra pişirmiş olduğunuz bu kuşbaşı ete, 4 bardak su ilâve ederek kaynamağa bırakmalı, su kaynayınca buna 1 tatlı kaşığı toz şekeri ile kabukları çıkarmak suretiyle tane haline getirilmiş 1250 gr. bezelye ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı, bezelye taneleri yumuşak bir hâl alıncaya kadar orta hararettteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişmeğe bırakmalıdır. (Bezelyeler kabuklu olduğu halde 1250 gr. gelmelidir).

Bezelyeler pişince bunlara yıkanmış ve kıyılırcasına doğranmış bir demet dereotu ilâve ettikten sonra ateşten almalı ve servis yapılmalıdır.

Not: Bezelyelerin içleri, yani taneleri katiyyen sararmış olmamalıdır.