



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BEZELYELİ KUZU KEBABI

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo net kuzu eti
2 baş soğan
1/2 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su
1 baş dereotunun yaprakları
Bezelyesi:
1.250 gram Araka bezelye, kabuklu
125 gram arpacık soğanı
2 çorba kaşığı yağ
2,5 su bardağı et suyu (yoksa sade su)
1/2 kahve kaşığı tozşeker
1/2 tatlı kaşığı tuz

- 1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız.
- 2) Etleri ilâve edip, bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.
- 3) Tepesi ve dibi hafif kesilip soyulmuş 2 soğanı ve unu, tuzu ilâve edip 1 dakika kavurup suyunu ilâve ediniz.
- 4) Baharat Torbası'nı da ilâve edip, kaynarken üzerindeki köpüğü alınız.
- 5) Ağızını kapatarak ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirip ateşten kaldırınız.
- 6) 2 bütün soğanı çıkarıp atınız.

Bezelyenin yapılışı:

- 1) Bezelyenin kabuklarını ayıklayıp kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzdürünüz.
- 2) Arpacık soğanlarını temizleyiniz.
- 3) Yağı tencereye koyup eriterek soğanları ve bezelyeyi ilâve ediniz. Et suyunu, şekeri, tuzunu da ilâve ederek ağır ateşte 45-60 dakika pişiriniz.
- 4) Servis yaparken güveçte etleri altına döşeyip üzerine bezelyeyi yerleştiriniz. Dereotunu serpip servis yapınız.