



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KAVURMA

250 gr margarin
Yarım kilo kıyma
1 ay bardağı antepfıstığı
Yarım su bardağı bezelye
2 adet orta boy domates
1 adet orta boy soğan
2 adet sivri biber
1 su bardağı ılık su
10 dal maydanoz
1 aykasığı tuz
1 ay kasığı karabiber

Soğanı soyup rendeleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, ince ince dilimleyin. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Tencerede yağı kızdırıp, soğan ve biberleri kavurun. Malzemelere kıymayı ve domatesleri ilave edip kısık ateşte pişirin. Daha sonra suyu, antepfıstığını, bezelyeleri, maydanozu, tuz ve baharatları ekleyip bir süre daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.