



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KAVURMA

- 1 adet soğan
- 1 kilo bezelye
- 1 adet havuç
- 500 gr kuzu eti
- 2 yemek kaşığı margarin
- 3 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1 fiske tuz, karabiber

Öncelikle margarini bir tencereye koyup, normal ateşte kızdırın. Daha sonra etleri ilave edip, rengi değişene dek kavurun.

İçine yemeklik doğranmış soğanı, tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ve bir parmak kalınlığında doğranmış sivri biberleri ilave edin.

Birkaç dakika sonra rendelenmiş domates ve salçayı ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. İçine 1 su bardağı su ilave edip, pişirin.

İnmesine yakın dondurulmuş bezelyeyi ilave edin. Etler ve sebzeler yumuşadığında ateşten alıp, servis yapın.

