



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KAVURMA

500 gr. kuşbaşı eti
Yarım paket dondurulmuş bezelye
1 adet havuç
1 adet büyük boy soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını bir tencereye koyup kızdırın, etleri ilave edip, rengi değişene dek kavurun, içine yemeklik doğranmış soğanı, tavla zarı biçiminde doğranmış havucu, ve bir parmak kalınlığında doğranmış sivri biberleri ilave edin. Birkaç dakika sonra rendelenmiş domates ve salçayı ekleyin, tuzunu ve karabiberini ekleyin, içine 1 su bardağı su ilave edip, pişirin. İnmesine yakın dondurulmuş bezelyeyi ilave edin, etler ve sebzeler yumuşadığında ateşten alarak servis yapın.



Fotoğraf "şüküfe" tarafından gönderildi. 26.03.2019