



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KUZU ETİ

1 kilo bezelyenin içi
6 kaşık yağ
5 adet soğan
500 gram kuzu eti
2 dereotu
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Bir tencereye ince doğranmış soğanlar, üç kaşık yağ, etin tamamı, bir demet dereotu kayılarak konur, biraz tuz ilâve edilir, soğanlar ölene kadar 20-25 dakika karıştırılarak pişirilir. Biraz pişen bu etlere, üç kaşık yağ, 5 bardak su, 1 tatlı kaşığı tozşeker, kabukları ayıklanan bezelyeler ve biraz daha tuz ilâve edildikten sonra, orta ısıdaki ateşte yarım saat pişirilir, inerken üzerine dereotu kıyılır ve konur. Tabağa alınır. sofraya götürülür.
