



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KUZU

2 su bardağı bezelye
1 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sıvıyağ
15 adet arpacık soğan
3 adet havuç
2 adet kesmeşeker
1 çorba kaşığı mısır nişastası
Tuz
Karabiber
Kekik

Yağları kızdırıp, et ve arpacık soğanları kavurun. Üzerine küçük doğranmış havucu ilave edip 5 dakika daha kavurun. Bezelye, kesmeşeker ve tuzu katın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip, 40 dakika pişirin. Bir çorba kaşığı suyla açılmış nişastayı yavaşça ekleyin. En son kekiği katıp, 10 dakika daha pişirin.
