



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ KUZU YAHNİ

Yarım kilo haşlanmış kuzu eti
1 küçük kase konserve bezelye
1 adet soğan
1 küçük kase rendelenmiş domates
Biraz karabiber
Biraz tuz
Biraz pul biber
Biraz kimyon
2 yemek kaşığı biber salçası
1 adet havuç
1 adet patates
5 su bardağı su
125 gram margarin

Öncelikle soğanı ince ince kıyın ve kısık ateşte margarinle pişirin.
Pişirdiğiniz soğanın üzerine rendelenmiş domates, salça ve baharatları ilave edin.
Diğer bir yandan da kuzu etini, havucu ve patatesi küp küp doğrayın.
Tencerede ki sosun üzerine ilave edin.
5 su bardağı suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın.
Malzemeler biraz piştikten sonra bezelyeyi ilave edin yemek iyice piştikten sonra altını kapatın.