BEZELYELİ PATATES YEMEĞİ

Yarım su bardağı taze bezelye
4-5 patates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 soğan
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Yarım litre ılık su

Orta boy bir tencere içine yağımızı döküp soğanı da ince dograyıp pembeleşene kadar kavuruyoruz. Patateslerimizi güzelce yıkayıp ortadan ikiye ayırıp küp küp doğruyoruz. Kavrulan soğanların üzerine salçamızı ilave edip doğranan patatesleri karıştırıyoruz. Üzerine suyumuzu döküp kaşıkla malzemeyi çeviriyoruz. Üzerine bezelyelerimizi, tuz ve baharatımızı da attıktan sonra orta ateşte suyunun kaynamasını bekliyoruz suyu kaynayınca kısık ateşte 20-25 dk pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:67928 • adı:Bezelyeli Patates Yemeği • gönderen:gök kubbe • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:36