ETLİ BEZELYE

1 kg bezelye
350 gram kuşbaşı et (dana eti kullandım)
1 adet büyük boy patates
1 adet büyük boy havuç
1 adet büyük boy soğan
1 tepeleme yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Sıcak su

Öncelikle kuşbaşı etleri, üzerlerini iki parmak kadar geçecek su ile bir tencerede ön haşlamaya alın.
Etler sebzelerle beraber de pişmeye devam edeceği için, bir miktar yumuşamaları yeterli olacaktır.
Bu arada; patates, havuç ve bezelyeleri yıkayıp temizleyin.
Patates ve havuçları, küp küp yemeklik doğrayın.
Etler haşlandıktan sonra, suyunu bir kaba süzüp etleri de ayrı bir tabağa alın.
Tencereye sıvı yağı alın ve hafifçe kızdırın.
Yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin.
Birkaç kere çevirdikten sonra, salçayı ve etleri de ilave edin.
Etlerle beraber yaklaşık beş dakika kavurun.
Sebzelerin de tamamını tencereye ekleyin.
Bu şekilde de su ilavesi yapmadan önce, orta-kısık ateşte 5-10 dakika arası, sebzeleri fazla zedelemeden nazikçe kavurun.
Son olarak, başlangıçta ayırdığımız etin haşlama suyunu tencereye ilave edin.
Yemeğinize, üzerini biraz geçecek kadar sıcak su ilavesi yapın.
Damak zevkinize göre tuz ilavesini yapın.
Yemeğinizi kısık ateşte, sebzeler yumuşayana kadar pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:156949 • adı:Etli Bezelye • gönderen:Doctor • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:46