



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE

4 Su bardağı İç bezelye
3 Bardak su
2 Soğan
1 Demet dereotu
250 gr. Parça kuzu eti
1 Kahve kaşığı toz şeker, tuz.
2 Çorba kaşığı yağ

Bir tencere içine doğranmış soğan, iki çorba kaşığı yağ, et, kıyılmış yarım demet dereotu ve tuz koyarak ateşe oturttarak kapağını kapatınız. Soğanlar sararınca kadar arasıra karıştırmak suretiyle pişiriniz. Daha sonra kızaran et üzerine üç bardak su, bir kahve kaşığı şeker, yağ ve bezelye ile bir miktar tuz ilâve ederek tencerenin kapağını kapayınız. Bezelyeler yumuşayınca kadar orta ateşte bir saat pişiriniz. Servis yaparken kalan yarım demet dereotunu kıyıp üzerine serpiniz.