



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ETLİ BEZELYE

1 Kg Taze Bezelyenin içi  
250 gr Kuşbaşı Et  
1 adet Kuru Soğan  
3 adet Domates  
3 kaşık Yağ  
3 su bardağı Su  
1 tatlı kaşığı Toz Şeker  
Tuz

Kuşbaşı Et ile çentilmiş soğan birlikte ve et suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve ince ince kesilmiş domates eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Domatesler öldürüldükten sonra, iç bezelye atılır ve rengi hafifçe dönene kadar kavrulmaya devam edilir.

Bu yarı pişmiş karışımın üstüne, 3 bardak Su, tuz, bir tatlı kaşığı şeker konur ve kapağı kapatılarak, bezelye ve etler yumuşayınca kadar pişirilir.

Not: Bu yemek konserve bezelye ile yapılırsa, domateslerin kavrulması sonrası, bezelye kavrulmadan, doğrudan su ilave edilerek içine katılır ve pişirilir. Miktar olarak 2 su bardağı bezelye yeterlidir.

---