



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TAZE BEZELYE

1 kg. bezelye
250 gr. kuşbaşı dana veya kuzu eti
3 orta boy soğan
2 orta boy domates veya 2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
Tuz
Karabiber

İnce kıydığınız soğanları yağda hafifçe kavurun. Eti ilâve edip kavurun. Rendelenmiş domates veya salçayı katın. Bir miktar su ilâvesiyle kısık ateşte etleri pişirin. Bezelyeyi ayıklayıp yıkayın. Havuçları ve patatesi küçük küçük doğrayın. Bezelye, havuç ve patatesleri pişen etlere ilâve edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Bezelyelerin üzerini örtecek kadar sıcak su katın ve kısık ateşte pişirin.