



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ETLİ BEZELYE

### Malzeme

- 250 g kuşbaşı dana
- 1 kg iç bezelye
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 adet çarliston biber
- 3 diş sarımsak
- 3 su bardağı et suyu
- ½ su bardağı arpa şehriye
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
3. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, şerit şerit doğrayın.
4. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
5. Tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour u kızdırıp, içine kuşbaşı dana etlerini ilave edip, etler renk alana kadar kavurun.
6. Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ekleyip, soğanlar kavurulup, pembeleşinceye kadar karıştırarak pişirin. Daha sonra içine doğranmış çarliston biberleri ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, kavurun.
7. En son olarak içine bezelyeleri ekleyip, karıştırın. Doğranmış domatesleri, etsuyunu, tuz ve karabiber ilave edip, bezelyeler pişinceye kadar orta ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.
8. Tavada kalan 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour u kızdırıp, içine arpa şehriyeleri arpa şehriyeleri ekleyip, kavurun.
9. Bezelyeler piştikten sonra Sana Crème Bonjour ile sote ettiğiniz arpa şehriyelerini ekleyip, şehriyeler yumuşayınca kadar pişirip, yemeği sıcak olarak dereotu ile süsleyip servis edin.