



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ BEZELYE

1 kg bezelye  
250 gr dana kuşbaşı  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet kuru soğan  
2 adet kabak  
½ su bardağı mısır  
1 adet havuç  
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni  
2 adet domates  
2 su bardağı su  
Bir miktar karabiber (çekilmiş)  
2 tablet Knorr Et Bulyon  
1 adet küp şeker

### Hazırlanışı

1. Tencerede zeytinyağını kızdırıp içine eti ilave ederek kavurun.
2. Etler kavrulduktan sonra yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar sote etmeye devam edin.
3. İçine kuşbaşı doğradığınız havuç ve kabakları, bezelyeleri, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, 2 tablet Knorr Et Bulyon'u, mısırları, rendelediğiniz domatesleri, şekerini, suyu ve çekilmiş karabiberi ilave ederek kısık ateşte pişirip servis edin.