ETLİ BEZELYE

1 kg bezelye
200 gr kuşbaşı koyun eti
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
biraz tuz
3 çorba kaşığı margarin
1 havuç
2 bardak su
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 tutam karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu

İçi çıkarılmış bezelyelerin içine bir tutam karbonat ilâve edilerek kaynar suda 3 -5 dakika haşlanıp indirilir. Suyu süzülür.
Tencereye yağ koyulup kızdırılır. Etler ve limon suyu ilâve edilir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Bütün haldeki soğan ilâve edilip 1 - 2 dakika daha kavurulduktan sonra su koyulup kapağı kapatılır. Etler hafifçe yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Sonra, tavla zarı iriliğinde doğranmış havuç, bezelye, tuz, biraz suyla erittilmiş salça ilâve edilip tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte iyice yumuşayıncaya kadar pişirilip indirilir. Üzerine incecik kıyılmış tere ve maydanoz serpilip sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48263 • adı:ETLİ BEZELYE • gönderen:Tomris • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:22