



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. kuzu eti
2 domates
2 kaşık domates salçası
1 çorba kaşığı margarin
tuz

Etler ve rendelenmiş soğan, margarinle kavrulur. Küçük kesilmiş domatesler karıştırılır. 1 bardak suda domates salçası eritilir. Bezelyeler ve salçalı sıcak su ialve edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak ocak alevi en düşük ayara getirilir. Ateşten indirilmeden önce tuzu ilave edilir. Bu yemeğe istenirse patates ve havuç konur. Pişme süresi bezelyeler ilave edildikten sonra 10-15 dakikadır.

[ML® Fırında Tavuklu Bezelye \(görsel\)](#)