



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEZELYE

- 1 kg bezelye (ayıklanmış)
- 200 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
- 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 orta boy havucun yarısı (kabuğu kazınıp, küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 büyük domates (kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarılmış)
- 1+1/2 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Ayıklanmış bezelyeleri orta boy bir tencerede et suyu ile 15-20 dakika kadar haşlayınız. Tencereyi bir kenara alınız. Bir başka tencerede tereyağı, orta ateşte eritiniz; yağ kızınca soğanları ekleyip 3-4 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı etleri ekleyip 8-10 dakika, etler pembeleşinceye kadar, arasıra bir delikli kepçeyle karıştırarak pişiriniz. Hemen arkasından havucunu ekleyip 2 dakika karıştırarak kavurduktan sonra tuzunu ve öteki tenceredeki et sulu bezelyesini ekleyip tencerenin ağzını kapayarak 40-50 dakika daha ağır ateşte pişiriniz. Bezelyeler ve etler pişince tencereyi ateşten alarak içine dereotunu ekleyiniz. Bir iki kere karıştırdıktan sonra tencereyi bir servis tabağına boşaltıp, kenarını domates dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.,

Not: Etlı bezelyeyi taze bezelye yerine konservesinden hazırlayacak olursanız, bezelyeleri bol suda iyice yıkamayı unutmayınız. Bol suda yıkamazsanız yemeğiniz konserve kokabilir. Ayrıca konserve bezelyeler az da olsa pişmiş olduklarından, haşlama süresini 5 dakikaya indirmek gerekir.