



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE

Yarım kg bezelye
2 -3 su bardağı sıcak su tuz
2-3 adet patates
1 adet havuç
250 gr kuşbaşı et
1 adet büyük boy soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Soğan ve sarımsak soyulup, ince ince kıyılır.Sıvı yağı tencereye ekleyip soğanları kavurun.Soğanlar pembeleşince kıymayı eleyip kavurun ardından tuzu, soyulup küp küp doğranmış patatesleri, havucu sarımsakları tencere ekleyin.(Eğer yemeği tavukla yapıyorsanız tavuğu suda haşlayıp irice doğrayın. Sebzelerle tencereye şimdi ekleyin). su ile birlikte inceltilmiş salçayı kırmızı biberi ilave ederek 10 dk yüksek ateşte kaynamaya başladıktan 5 dk sonra kısık ateşte 20-25 dk pişirin.Üzerini maydanozla süsleyerek servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "eda tırpan" tarafından gönderildi. 31.07.2019