



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ BEZELYE

400 gram kuşbaşı kuzu eti  
1 adet soğan  
2 patates  
1 havuç  
Yarım kilo bezelye  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça

Tereyağını tencerede eritip üzerine küçük doğranmış etleri ekleyin ve kavurmaya başlayın. Rendelenmiş soğanı, küp doğranmış sebzeleri de içine alıp karıştırın. Salçayı ve 1 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Daha sonra içine ayıklanmış bezelyeleri ilave ederek 10 dakika pişmeye bırakın. Havuçlar pişince yemek pişmiş demektir.