



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE

İlkay Öztürk

- 1 kg Bezelye
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Soğan
- 1 Kase Kuzu eti
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Kuzu etini yıkayalım, biraz suyla 15 dakika kadar haşlayalım. Suyunu süzdürüp kenara alalım. Bezelyeleri ayıklayalım, yıkayalım. Küp doğradığımız havuçlarla birlikte 5 dakika kadar haşlayıp suyunu süzdürelim. Hemen buzlu suya atalım, böylece rengini koruyalım. Yemeklik doğradığımız soğanı zeytinyağıyla birlikte soteleyeyim. Haşlanmış kuzu etini de ilave edip biraz daha kavuralım. Rendelediğimiz domatesleri, haşlanmış bezelyeleri, havuçları ve küçük doğradığımız patatesleri ilave edelim. Tuzu da katıp yarım saat kadar pişirelim.
