



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEZELYE

- 500 gr taze bezelye
- 250 gr kuşbaşı et
- 2 adet orta boy patates
- 2 adet havuç
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı Tuz, pulbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı margarin

Tencereye etleri koyup suyunu çekene kadar kavurun.

Kavrulan etin üzerine margarini, ince doğranmış soğanı ve biberi ekleyip kavurun.

Patatesleri küp havuçları da yuvarlak şekilde doğrayıp, kavrulmuş soğanlara ekleyip karıştırın.

Salçaları sulandırıp ekleyin.

Bezelyeyi, baharatları ve tuzu ekleyip biraz karıştırdıktan sonra, 3-4 su bardağı sıcak su ekleyip, bezelyeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.