



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE

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

Tencerede erittiğiniz tereyağında küçük doğranmış etleri kavurmaya başlayın. Rendelenmiş soğanı, küp doğranmış sebzeleri de içine alıp karıştırın. Salçayı ve 1 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Daha sonra içine ayıklanmış, donmuş bezelyeleri ilave ederek 10 dakika pişmeye bırakın. Havuçlar pişince yemek pişmiş demektir. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.11.2021