



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEZELYE

Yarım kilo kuşbaşı kuzu veya koyun eti
2 baş soğan
1 çorba kaşığı sadeyağ
4 tane ufak havuç
2 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 kilo bezelye

Et yıkanır ve bir tencereye konur, iki baş soğan yalnız dış kabukları soyularak doğranmadan ilave edilir, bir kaşık yağ ve bir bardak da su konarak etler güzelce pişirilir. Pişen etler bir geniş tabağa alınarak, diğer bir kaptaki haşlanmış olan bezelye ve havuçları etin etrafına veya etler bezelyenin üzerine konarak havuç ve taze domates ile de süslenip sıcak servis yapılır.