



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEZELYE TÜRLÜSÜ

1 kutu konserve bezelye
1 adet soğan
250 gr kuşbaşı et
1'er adet havuç patates
5 çorba kaşığı çiçek yağı
1 çorba kaşığı salça
Tuz

Tencereye yağ konur. Orta ateşte kızınca ince kıyılmış soğan atılır. Soğan pembeleşince küp doğranmış havuç ve et katılır. Kapaklı olarak 15 dakika kadar pişirilir. Üzerine patates ve salça eklenir. 10 dakika sonra suyuyla birlikte bezelye konservesi ve tuz katılır. 15 dakika daha pişirilir.