



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ BEZELYELİ PATATES

3 iri patates  
300-350 gram kuşbaşı  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 su bardağı bezelye  
Pul biber, karabiber, tuz  
Sıvı yağ, tereyağ

Önce patatesi küp küp doğrayarak biraz kızartın.

Daha sonra eti düdüklü tencerede biraz pişirip tereyağı ile biraz kavurun.

Salçayı ve baharatı ekledikten sonra kızarttığınız patatesleri ve 1 su bardağı bezelyeyi ekleyin.

İçerisine kaynamış su ve tuzu da ekleyip fazla karıştırmadan salça ve baharatlar, ete ve patateslere karışana kadar 15 dakika kısık ateşte pişirin.

