



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KAPARILI BEZELYE

100 gr kapari
3 su bardağı bezelye
2 adet patates
2 adet domates
1 adet sivri biber
2 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
6 su bardağı su
50 gr margarin
1 adet tavuk bulyon
Tuz
Pul biber
Krabiber

Güvece yarım 50 gr sana margarin koyun doğranmış soğanı koyup kavurun salçayı ekleyin küp doğradığınız patatesleri ekleyip kavurun ,kapariyi ekleyin doğradığınız domates ve biberleri ekleyin bezelyeler taze ise 2-3 dk. karıştırarak kavurun konserve bezelye ise bir kez karıştırın kavurmaya gerek yok 5-6 su bardağı su ekleyin suyu da ekledikten sonra bulyon, tuz ve baharatları ekleyin, bezelyeler pişene kadar güveci pişirin.

