



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İ BEZELYE BASTISI

500 g iç bezelye (kabukları çıktıktan sonra net)
250 g yağlı kuşbaşı koyun eti
1 orba kaşığı kuyruk yağı veya tereyağı
2 domates
1 iri soğan
1 demet dereotu
1 orba kaşığı un
2 su bardaęı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz

Bezelyeler kabuklarından ayıklanır, un, limon suyu ve tuzlu suya atılır.
Et soğanla kavrulur. Etin yağı azsa bir miktar kuyruk yağı eklenir.
Domatesler enine bölünerek tencerenin ya da tepsinin dibine yerleştirilir.
Etin bir kısmını tencerenin ortasına toplayarak çevresine bezelyeler düzgünce dizilir, tuzu ve suyu eklenir.
Kapağı kapalı olarak yumuşayıncaya kadar pişirilir.