



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU İÇ BEZELYE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/2 kilo iç bezelye,
1 baş soğan,
100 gram jambon,
50 gram sadeyağ,
1 çay kaşığı şeker,
1 demet dereotu,
1 havuç,
1 demet maydanoz,
1 sap kereviz,
1 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Kiyılmış soğanı yağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. Soğan renk değiştirmeye başlayınca küçük parçalara kesilmiş olan jambonları katınız. Soğanla jambonları iki-üç dakika karıştırdıktan sonra bezelyeleri de tencereye boşaltınız.

Tuz ve şekeri de serptikten sonra karıştırarak bir-iki dakika pişiriniz. Sonra iyice yıkanmış maydanozu, üstü kazınmış havucu ve kerevizi bütün olarak katınız. Bir bardak da et suyu kattıktan sonra tencerenin kapağını örtünüz. Bezelyeleri arada sırada karıştırarak 35-40 dakika pişiriniz.

Bezelyeler iyice pişince havuç, kereviz ve maydanozları çıkarıp atınız. Yemeği servis tabağına koyduktan sonra ince ince doğranmış dereotunu üstüne serpmez ve servis yapınız.