



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEZELYE

300 gr kıyma
800 gr taze bezelye
1 kuru soğan
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz, karabiber
1-2 adet domates
1 adet sivri biber
1.5-2 su bardağı su

Soğanı yemeklik doğrayıp tencereye yağ ile birlikte koyun. Kıymayı da ilave edip ocağı yakın. Soğanı kıyma ile beraber karıştırarak orta ateşte kavurmaya başlayın.

İnce doğranmış sivri biberi ekleyin. Kıymanın rengi dönünce salçayı ilave edin. Tuz, karabiber ekleyip salça rengini verinceye kadar kavurmaya devam edin.

1 bardak kadar sıcak su, soyulmuş ve küçük küçük doğranmış 1-2 domatesi ilave edip 5 dakika kapağı kapalı olarak pişirin.

Bezelyeleri ekleyip karıştırın. 1-1.5 su bardağı kadar sıcak su ekleyip kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

