



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BEZELYE

450 gram donmuş tane bezelye
200 gram kıyma
1 büyük kuru soğan
2 sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz

Bir tencereye kıyma alınır, biraz kavrulur.

Üzerine sıvı yağ, doğranmış soğan ve doğranmış biber eklenir biraz daha kavrulur.

Bir süre sonra salçalar, tuz ve kırmızı pul biber eklenir, kavrulur.

Donmuş bezelye eklenir, biraz daha kavrulduktan sonra, üzerini aşacak kadar sıcak su eklenir, kaynamaya bırakılır.

Takribi 40 dakika kaynayan yemeğin pişip pişmediği kontrol edilir, pişöiße ateşi kapatılır, biraz dinlendikten sonra servise sunulur.

