



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BEZELYE

1 kg. bezelye
150 gr. yemeklik kıyma
3 orta boy soğan
2 orta boy domates veya 2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
Tuz
Karabiber

İnce kıydığınız soğanları ve kıymayı yağda iyice kavurun. Rendelenmiş domates veya salçayı katın. Bir miktar su ilâvesiyle kısık ateşte pişirin. Bezelyeyi ayıklayıp yıkayın. Havuçları ve patatesi küçük küçük doğrayın. Bezelye, havuç ve patatesleri pişen kıymaya ilâve edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Bezelyelerin üzerini örtecek kadar sıcak su katın ve kısık ateşte pişirin.