



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BEZELYE

500 gr bezelye
2 adet havuç (orta boy)
2 adet patates (orta boy)
1 adet soğan (orta boy)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
Tuz
250 gr kıyma

Soğanı rendeleyip kıyma ile sıvı yağda 1-2 dakika kavurun ve havuçları ilave edin. Soğanlar hafif pembeleştikten sonra salçayı koyun. Bezelye ve patatesi ilave edin. Azar azar suyu dökerken bir yandan da karıştırarak salçanın iyice dağılmasını sağlayın. Suyun tamamını dökün. Tuzunu atın ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Arada suyunu kontrol edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.04.2024