



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TAZE BEZELYE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg bezelye
150 g kıyma
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
2-3 yemek kasığı yemeklik yağ
Tuz

Önce bezelyeler ayıklanır ve yıkanır.

Bir tencereye 2-3 yemek kasığı yemeklik yağ konur ve kızdırılır. Üzerine 1 soğan doğranarak kavrulur. Soğanlar pembelesince 1 yemek kasığı karışık salça ve kıyma konarak kavurma sürdürülür.

Yeterince kavrulduktan sonra üzerlerine sıcak su konur. Tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılarak pisirilir. Kıymalı taze bezelyenin yanında pirinç pilavı ile ayran bulundurulmalıdır.