



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BEZELYE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
5 Su Bardağı su
300 gr kıyma
1 Yemek Kaşığı salça
500 gr bezelye
1 Çay Kaşığı karabiber
500 gr patates
1 Adet kuru soğan
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Bardak sıvı yağ

Soğanı küp şeklinde doğrayın.Orta boy tencereye iki yemek kaşığı sana yağı alıp kızdırın.Üzerine soğanları ekleyip rengi değişene kadar kavurun.Salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.5 su bardağı suyu tencereye ekleyip kaynamaya bırakın.Patatesleri orta büyüklükte doğrayıp tencereye ilave edip pişmeye bırakın.Köfteleri hazırlamak için kıyma,tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin.Tavaya bir bardak sıvı yağ alıp kızdırın ve köfteleri önlü arkalı kızartın. Yemek tenceresine bezelyeleri ilave edip yumuşayana kadar pişirin. Bezelyeler yumuşadığında köfteleri ve biraz tuz ilave edip iki taşım kaynatın. Sıcak servis edin.