



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ETLİ BEZELYE

Malzemeler

1/2 kg dana eti (ince uzun řeritler halinde kesilmiř)
1 kg bezelye (taze veya donmuř)
1 adet kuru soğan (kıyılmış)
2 orba kaşığı tereyağı (30 gr)
1 yemek kaşığı un
2+1/2 su bardağı et suyu bulyon da olabilir (625 ml)
1/2 demet dereotu
3-4 yaprak nane
4 adet taze soğan (yeşil yapraklarıyla birlikte, doğranmış)
1 su bardağı krema (200 ml)
Tuz, karabiber

Yapılışı

Tereyağını tencerede eritin, ince uzun şeritler halinde kesilmiş dana etini, soğanla birlikte yağda kavurun. Üzerlerine unu serpip, et suyunu ilave edin ve 15 dk kadar pişirin. Bezelyeleri ete karıştırın ve 20 dk daha, kısık ateşte pişirin. Taze soğan, dereotu ve naneyi ilave edip, 10 dk daha pişirin. Yemeđinizi ateşten almadan 1-2 dk önce, kremayı ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirerek, tercihan pilavla servis yapın.