



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUZU ETLİ BEZELYE

1,5 paket Feast Bezelye
4 orba kaşığı ayçiçek yağı
4 yemek kaşığı Feast Kp Sođan
300 gr kuşbaşı kuzu eti
3 adet domates
Tuz
Karabiber

Tencereye yerleştirdiğiniz etin kısık ateşte suyunu çektirin. Et suyunu çekince su ilave ederek yumuşayıncaya kadar pişirin. Etlar yumuşadıktan sonra sıvı yağı, Feast Kp Sođan ve domatesi ekleyin. Biraz kavurduktan sonra Feast Bezelye'yi ilave edin, tuzunu ve karabiberini ekleyin, kısık ateşte tüm malzeme yumuşayıncaya kadar pişirin.

Yemeđi düz bir servis tabağında sıcak olarak servis yapın. Arzu ederseniz üzerine ince doğranmış maydanoz ve dereotu serpin.

[ML® Etlı Bezelye için tıklayın](#)