



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZULU BEZELYE

250 gr. kuşbaşı kus-zu eti
1 kg. iç bezelye
2 iri soğan
6 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
2 demet dereotu
1 kahve kaşığı şeker
tuz

Soğanları ince ince doğradıktan sonra kuşbaşı et, 3 kaşık yağ, 1 demet dereotu ve tuzla birlikte bir tencereye koyun. Orta ateşte biraz su ile 20 dakika pişirin. Daha sonra 5 bardak suyun tamamına bezelyeyi, geriye kalan yağı, şekerini katıp 1 saat daha pişirin. Piştikten sonra tabağa alıp üstüne kalan dereotunu serpin.