



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ BEZELYE

2000 gram içlik araka bezelye
110 gram sadeyağı ya da margarin (5 1/2 çorba kaşığı)
200 gram soğan (2 büyük)
180 gram yağlıca kuzu eti
4 ya da 5 bardak su
2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 büyük soğan, iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, kuşbaşı kesilmiş 180 gram yağlıca kuzu eti, kıyılmış yalnız 1 demet dereotu ile yarım çorba kaşığı tuzun yansım koyarak ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı, soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 20 - 25 dakika arada bir karıştırmak suretiyle az pişmeye bırakmalıdır.

2 Sonra az pişmiş olan bu etlere; 4 - 5 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 3 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, kabukları çıkarılmak suretiyle tane haline getirilmiş 2000 gram araka bezelye ile kalan tuzu da koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve bezelyeleri yumuşak bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı bir saat pişirmeli ve kıyılmış 1 demet daha dereotu katarak servis yapılmalıdır.