



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİSKET KÖFTELİ BEZELYE

Hemen hemen herkesin severek yiyeceği bezelye yemeğini misket köftelerle bir araya getiren özel tarifimiz, damakta kalan tadı ve enfes görüntüsüyle yiyenleri kendine hayran bırakıyor. Lezzetli olduğu kadar doyurucu özelliği de bulunan misket köfteli bezelyenin yapım aşaması ise oldukça pratik. Siz de vakit kaybetmeden misket köfteli bezelye tarifimizi kendi mutfağınızda deneyebilir ve sevdiklerinize ikram edebilirsiniz.

### Malzemeler:

200 gr. Dana kıyma  
2 adet kuru soğan (biri rendelenmiş, biri yemeklik doğranmış)  
1 adet yumurta  
1/2 çay bardağı ekmek içi  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1/2 çay bardağı sıvıyağ  
2 adet patates (küp doğranmış)  
1,5 yemek kaşığı salça  
Yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
3,5 su bardağı [Taşdelen su](#)  
600 gram konserve bezelye  
1 çay kaşığı toz şeker

Köfte için yoğurma kabına 200 gram kıyma, rendelenmiş soğan, bir adet yumurta, üç yemek kaşığı sıvıyağ, tuz, karabiber, pul biber, kimyon ve yarım çay bardağı ekmek içini alarak yoğurun. Harçtan misket büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın. Tencereye yarım çay bardağı sıvıyağ ekleyin. Doğranmış bir adet soğanı ilave ederek kavurun. Bir buçuk yemek kaşığı salça ve yarım tatlı kaşığı toz biberi ilave ederek karıştırın. Küp doğranmış iki adet patatesi de ilave ederek üç dört dakika kavurun. Yeteri kadar tuz ve üç buçuk su bardağı su ilave edip karıştırın. Ardından tencerenin kapağını kapatarak kaynamaya bırakın. Hazırladığınız köfteleri, 600 gram konserve bezelyeyi ve bir çay kaşığı toz şekeri ilave ederek karıştırın. Sonra da kısık ateşte pişmeye bırakın. Pişen yemeğinizi yirmi dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.