



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTANİ BEZELYE BASTISI

1250 gram sultanî bezelye
100 gram sadeyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta)
150 gram kuzu eti
1,5 bardak su, ya da et suyu
Tuz
HAŞLAMAK İÇİN:
12 bardak su
1 silme kahve kaşığı karbonat

1 Bir kuşaneye; küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, kuşbaşı kesilmiş 150 gram kuzu eti ile 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve soğanlar hafif bir şekilde ölünceye kadar da aşağı yukarı 30 dakika, arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli ve ateşten alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2 Diğer taraftan, kart olmayan 1250 gram sultanî bezelyenin yanlarındaki kılçıkları bıçakla sıyırıcısına kesip attıktan sonra bunları bir tencere içinde kaynamakta olan 12 bardak su ve 1 silme kahve kaşığı karbonat olan suya atarak, ortadan daha az kuvvetteki ateşte 15 dakika haşlamak, sonra da bunları kalın delikli bir süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökmeli, ılınmaya bırakmalıdır.

3 Bezelyeler ılınca; bir tarafa bırakmış olduğumuz kuşbaşı eti kuşanenin tam ortasına orantıyla topluca bir şekilde yaydıktan sonra etin etrafına haşlamış olduğumuz bezelyeleri, düzenli bir şekilde kat kat döşemeli, sonra da bu bezelyelere; 1 tatlı kaşığı tuz ile bir - bir buçuk bardak kadar da su, ya da et suyu katarak, kuşanenin kapağı kapatılmış olarak, bezelyeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar önce kuvvetli, sonra da orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı ve kuşaneyi ateşten alarak, üstüne bir tabak kapatmak ve altüst etmek suretiyle bezelyeleri tabağa almalı ve servis yapmalıdır.