



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTANİ BEZELYE BASTI

1 kg. sultani bezelye
100 gr. tereyađı
2 adet sođan
300 gr. kuzu eti
1.5 su bardađı su
Tuz

Tereyağını bir tencereye alın. Üzerine yemeklik doğranmış soğan ve eti ilave edin. Kapağı kapalı olarak ve ara sıra karıştırarak 30 dakika pişirin. Bir tencerede bir çay kaşığı karbonat konulmuş bol suda bezelyeleri 15 dakika haşlayın. Süzüp, tencereden alın. Pişirdiğiniz eti yayvan bir tencerenin tam ortasına koyun. Etrafına bezelyeyi yerleştirin. Tuz ve suyu ekleyip, bezelye yumuşayana kadar pişirin. Ters çevirerek servis tabağına aktarın.