



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI SULTANİ BEZELYE

- 800 gr taze sultani bezelye
- 1 soğan (kalın halka doğranmış)
- 2 yeşil sivri biber (her biri 2'ye bölünmüş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı şeker
- 250 gr (17 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 1 litre (5 su bardağı) et suyu

Bezelyeleri, kılçıklarını ayıklayıp bol suda yıkadıktan sonra, orta boy bir tencereye diziniz. Bezelyelerin üstüne soğan halkalarını ve yeşil sivri biberleri koyup tuz, biber, limon suyu ve şekeri serpererek, tencereyi bir kenara bırakınız.

Bir başka orta boy tencerede yağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca domatesleri ekleyip, arasına karıştırarak 4-5 dakika pişiriniz. Et suyunu ekleyip 5-6 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, domatesli et suyunu bezelyelerin üstüne dökünüz.

Bezelyelerin bulunduğu tencereyi, kapağını kapatıp orta ateşte 1 saat, bezelyeler yumuşayana kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Bezelyeleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, servis ediniz.