



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMALI BEZELYE

500 gr dana kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet havuç
4 adet yer elması
1 adet patates
1 çorba kaşığı salça
50 gr margarin
Tuz
Karabiber
4 bardak su
1 tutam maydanoz
1 su bardağı bezelye

Bir soğanı geniş bir tencereye doğrayıp margarin ile kavuralım daha sonra baharat ve salçasını ekleyelim. Haşlanmış bezelyeleri atıp çevirelim. Diğer yandan domatesi, havucu, yerelmasını ve patates küp küp doğrayıp soğana ekleyelim bu karışımı 15 dakika kadar 2 bardak su ile kavuralım ve kıymaları top top yuvarlayıp tencereye bırakalım 2 bardak daha su ekleyip pişmesini bekleyelim. Servise hazır

