Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KIYMALI BEZELYE



1 kg taze iç bezelye
250 gr kıyma
1 adet büyük kuru soğan
3 adet sivri biber
3 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su badağı su

Düdüklü tencere orta ateşe oturtulur. Sıvıyağ ve ince kıyılmış soğan atılır.
Soğan pembeleşince kıyma ilave edilir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Tohumları çıkarılmış, küçük doğranmış biberler ilave edilir. Biber solana kadar pişirilir.
Sonra küp küp doğranmış domates ve tuz katılır. Domates şeklini kaybedince bezelye konur. Bir kaç dakika çevrilir.
Son olarak sıcak su ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır.
Buhar çıktıktan sonra ateş kısılır ve 8 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu yemek normal tencerede pişirilecekse bezelye ilave edildikten sonra 45 dakika pişirilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2135 | Adı: Kıymalı Bezelye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:35