

Etlili Bezelye

Toplam 75 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Etlili bezelye, dana kuşbaşı bezelye, havuç ve patatesi salçalı tencere suyunda yumuşatan klasik Türk sulu yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Dana kuşbaşı
- 500 gr Bezelye
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı S1 yağı
- 4 su bardağı S1 sulu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Dana kuşbaşı S1 yağda 8 dakika mühürleyin.
2. Kuru soğan 1 yemeklik doğrayıp tencereye ekleyin ve 5 dakika kavurun.
3. Domates salçası tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip 2 dakika çevirin.
4. S1 sulu ekleyip eti 25 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Patates ve havuçları küp doğrayın.
6. Bezelye, patates ve havucu tencereye katın.
7. Etlili bezelyeyi 20 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Etlili bezelyeden önce pişirmek sebzeler daha kolay yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Tane tane pirinç pilavı ve turşuyla servis edin.