



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

## KIYMALI BEZELYE



1 kg taze i bezelye  
250 gr kıyma  
1 adet büyük kuru soğan  
3 adet sivri biber  
3 adet domates  
1 ay bardağı sıvıya  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım su badaı su

- # Ddkl tencere orta ateşe oturtulur. Sıvıya ve ince kıyılmış soğan atılır.
- # Soğan pembeleince kıyma ilave edilir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Tohumları çıkarılmış, küçük doğranmış biberler ilave edilir. Biber solana kadar pişirilir.
- # Sonra kp küp doğranmış domates ve tuz katılır. Domates Őeklini kaybedince bezelye konur. Bir kaç dakika çevrilir.
- # Son olarak sıcak su ilave edilir. Ddklnn kapağı kapatılır.
- # Buhar çıktıktan sonra ateş kısılır ve 8 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Bu yemek normal tencerede piirilecekse bezelye ilave edildikten sonra 45 dakika pişirilir.