TAZE ETLİ BEZELYE

Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg Taze Bezelyenin içi

250 gr Kuşbaşı Et

1 adet Kuru Soğan

3 adet Domates

3 kaşık Yağ

3 su bardağı Su

1 tatlı kaşığı Toz Şeker

Tuz

Yapılışı:

Kuşbaşı Et ile çentilmiş soğan birlikte ve et suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve ince ince kesilmiş domates eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Domatesler öldürüldükten sonra, İç bezelye atılır ve rengi hafifçe dönene kadar kavrulmaya devam edilir.

Bu yarı pişmiş karışımın üstüne, 3 bardak Su, tuz, bir tatlı kaşığı şeker konur ve kapağı kapatılarak, bezelye ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

 Bu yemek konserve bezelye ile yapılırsa, domateslerin kavrulması sonrası, bezelye kavrulmadan, doğrudan su ilave edilerek içine katılır ve pişirilir. Miktar olarak 2 su bardağı bezelye yeterlidir.