

## Etli Bezelye Yemegi

### Malzemeler

500 gram taze bezelye  
250 gram kusbasi et  
2 adet patates  
2 adet havuc  
1 adet kirmizi biber  
1 adet kuru sogan  
1 tatli kasigi biber salcasi  
1 yemek kasigi domates salcasi  
Tuz,karabiber,pulbiber  
Siviyag

### Yapilisi

Tencereye etleri koyup suyunu cekene kadar kavurun.  
Kavrulan etin uzerine siviyagi, ince dogranmis sogani ve biberi ekleyip kavurun.  
Patatesleri kup havuclari da yuvarlak sekilde dograyip kavrulan soganlara ekleyip karistirin.  
Salcalari sulandirip ekleyin.  
Bezelyeyi, baharatlari ve tuzu ekleyip biraz karistirdiktan sonra, 3-4 su bardagi sicak su ekleyip, bezelyeler yumusayana kadar pisirin. AFIYET OLSUN.