

Konserve Bezelye Yemegi

Malzemeler

1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
4 orta boy patates
1 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi kiyma
1 tatli kasig toz kirmizi biber
1 cay kasigi tuz
1 kutu bezelye konservesi
5 su bardagi su
4 yemek kasigi zeytinyagi

Yapilisi

Oncelikle kiymayi yagda kavuralim. Kiymanin uzerine sogani yemeklik kup kup dograyip zeytinyaginda soteleyelim. Ardindan salcayi ekleyip birkac dakika daha soteleyelim.Patatesleri ve havucu kucuk zar buyuklugunde dograyip ilave edelim ve sotelemeye devam edelim.5 su bardagi suyunu ekleyip sebzeler yumusayana kadar kisik ateste pisirelim. Pismesine cok az kala ocaktan indirmeden bezelyeleri suyunu suzup, yikayip tencereye ilave edelim.Tuzunu, baharatini da ekleyip 10 dakika kadar kaynatalim. Yarim saat dinlendirip servis edelim. AFIYET OLSUN:)