

Kıymalı Patatesli Bezelye Yemeği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 350 g dana kıyma
- 3 patates
- 2 su bardağı bezelye
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı ve cacıkla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kıymayı kavurun:

- Kıymayı geniş tencerede suyunu çekip renk alana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Tabanı kurun:

- Soğan havuç ve salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar çevirin.

Kiraz'ın Mutfağı

-

3. Sebzeleri pişirin:

- Patates bezelye ve sıcak suyu katıp kapağı kapalı pişirin.
-

4. Kıvamı tamamlayın:

- Patates yumuşayınca baharatı ayarlayıp yemeği dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Patatesleri çok küçük kesmemek pişerken dağılmalarını önler.

Kiraz'ın Mutfağı