



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PEZİKLİ KURU BİBERLİ YUMURTALI BEZELYE

3 kaşık margarin
2 bardak süt
2 kaşık un
1 kaşık tuz - karabiber
1 kutu sebzeli garnitür
2 kase araka bezelye
3 tane kuru biber
500 gram pezik
300 gram dil peyniri
2 tane yumurta

Margarinle unu kavurup tuz karabiber katalım sütünü ekleyip karıştırılın ve pişirelim peziklerimizi kaynamış suya batırıp çıkaralım fırın kabına koyalım üzerine sebze garnitürleri dökelim ve bezelyeleri bolca koyalım üzerine rendelenmiş dil peyniri döküp kuru biberleri elimizle kırıp aralarına yerleştirelim yumurtamızı bir kapta kırıp çırpalım üzerine dökelim en son beşamel sosu döküp fırında kızarana kadar pişirelim.