



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE PÜRELİ PINAR HİNDİ CORDON BLEU

1 paket Pınar Hindi Cordon Bleu
1 kutu konserve bezelye (250 gr)
1 su bardağı dereotu, ince kıyılmış
1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
2 çorba kaşığı Pınar Krema
Tuz
Ayçiçek yağı

Bezelyeyi iyice süzün. Dereotuyla blendırdan geçirin. Bir tencerede tereyağını eritin. Bezelyeyi ilave edin. Orta ateşte karıştırarak 3-4 dakika pişirin. Kremayı ilave edin ve 2-3 dakika daha pişirin. Pınar Hindi Cordon Bleu'yü kızgın yağda kızartın. Servis yaparken tabağa önce bezelye püresini koyun. Üzerine Pınar Hindi Cordon Bleu'yü yerleştirin.

