BEZELYE PÜRELİ PİRZOLA

Elif Korkmazel

300 gram taze bezelye
4 adet kuzu pirzola
3 dal taze nane
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 adet soğan
1, 5 çay bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Yıkanmış bezelye tanelerini tencereye koyup üzerine su, tuz, taze nane ve tereyağını koyup kapağı kapatın. Bezelyeler pişene kadar haşlayın. Hemen sıcakken ezip püre yapın. Tavaya sıvı yağı koyup kızdırın ve pirzolaların iki yüzünü de 5'er dakika pişirin.
İstediğiniz baharatlarla lezzetlendirin ve servis tabağına aldığınız bezelye püresinin üzerine koyup sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:63647 • adı:Bezelye Püreli Pirzola • gönderen:lokman • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:40