BEZELYE PÜRELİ SOSİS

1 baş taze sarımsak
5 yemek kaşığı yağ
4 su bardağı bezelye
1/4 çay kaşığı Deniz tuzu
1/2 çay kaşığı Taze çekilmiş karabiber
3 dal taze kekik
10 adet sosi

Fırını 375 derecede ısıtın.
Sarımsak başının kök kısmını sarımsakların ucu açığa çıkacak şekilde atın. Daha sonra sarımsağın başını kesilen düz tarafı alta gelecek şekilde alüminyum folyo üzerine oturtun. Yarım yemek kaşığı yağ döküp alüminyum folyoyu kapatın. Bir saat boyunca sarımsaklar tamamen yumuşayıncaya kadar pişirin.
Sarımsaklar pişerken, orta boy bir sos tavasında 3/4 su bardağı su, bezelye taneleri ve 1/4 çay kaşığı tuzu karıştırın. Ocağın altını açıp, bezelyeler yumuşayana kadar, yaklaşık 5 dakika pişirin. Bezelyeleri delikli bir kaşık ile sudan çıkarın ve soğumaya bırakın. Bezelyelerin piştiği sudan bir miktar kulanmak üzere ayırın.
Pişirdiğiniz bezelyelerin yarısını rondoya koyun. 2 çay kaşığı, bezelyelerin piştiği sudan ekleyin. Püre halini alana kadar rondolayın ve sonrasında geniş bir kaseye aktarın. Sarımsaklar piştiğinde fırından çıkarıp ılınmaya bırakın ve yeterince ılınınca, kabuklarını sıkıp, içindeki sarımsakları bezelye püresinin olduğu kaseye aktarın.
Kalan 2 yemek kaşığı yağla birlikte tuz ve karabiber ekleyin ve püreyi iyice karıştırın.
Kekik dallarından birinin yapraklarını kullanmak üzere ayıklayın.
Izgarayı hazırlayın ve yağı, kekik yaprakları, tuz, karabiber ile harmanlayacağınız sosisleri çevirerek pişirin.
Servis tabaklarının en altına bezelye püresini paylaştırın. Üzerlerine ızgara sosisleri yerleştirip, kalan bezelyeler ile tabağı kaplayın.
Servis yapmadan önce karabiber ve kalan kekik yapraklarını serpin.

© lezzetler.com tarif no:132329 • adı:Bezelye Püreli Sosis • gönderen:tıfıl aşçı • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:42