



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ HİNDİ GÜVEÇ

500 gr Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
800 gr taze bezelye (ayıklanmış)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan (ince kıyılmış)
1 adet kesmeşeker
1 adet orta boy domates (küp doğranmış)
200 ml su
1/2 demet dereotu (iri kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
100 gr un
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı su (soğuk)
2 çorba kaşığı kaşarpeyniri (rendelenmiş)
1/2 demet nane (ince kıyılmış)

Zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte karıştırarak yumuşayınca kadar 2-3 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek , et ve şekeri katın ve etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 5 dak. daha pişirin. Ayrı bir tencerede bezelye ve domatesin yarısını karıştırın, üzerine suyu ekleyip 10 dak. pişirin. Etleri katıp harmanlayın, güveç veya fırın kabına yerleştirin. Üzerine dereotu ve kalan domatesi serpin. Un ve tereyağını ince ekmek kırıntısı görünüm alıncaya kadar robottan geçirin. Su, peynir, nane ve tuzu katıp hamuru toplayın. Üzerini streçleyip en az 30 dak. buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru, güveç kabının ağzından biraz daha geniş açın ve kabın ağzını hamurla kapatın. Üzerine fırça ile zeytinyağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında hamur altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

