



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PÜRELİ BONFİLE

Yarım kg. tane bezelye
Yeteri kadar su
Yarım ay bardağı karbonat
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
1 su bardağı süt
6 dilim bonfile
2 orba kaşığı kaşar peyniri
Tuz

Püre için tuzlu ve karbonatlı suda bezelyeleri 15 dakika haşlayın. Süzüp, blenderden geçirin. Bir tavada tereyağını eritip, onu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine karıştırarak azar azar sütü ekleyin. Koyulaşınca ocaktan alın ve üzerine bezelyeleri ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip, karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Izgarada kızartılmış bonfile dilimleri ile servis yapın.