



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ VE KABAKLI KULELER

400 gr taze bezelye içi
250 gr kabak
120 gr kereviz yaprağı
3 yemek tereyağı
4 dilim tost ekmeğı
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
30 gr fındık
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kaynayan tuzlu suda bezelye içlerini haşlayın. Süzdükten sonra el blenderi ile püre yapın. Bezelye püresini çırpılmış yumurta cam bir kaptan iyice karıştırın. Kereviz saplarını doğrayıp ufak sos tenceresinde 1 kaşık Sana Margarin ve bir tutam tuz ile soteleyin. Kabakların saplarını ayıklayıp ince ve yuvarlak olacak şekilde kestikten sonra ayrı bir yerde bekletin. Pane harcı için; fındıkları ufak şekilde doğradıktan sonra 1 çorba kaşığı parmesan peyniri ve dış kabuklarını aldığınız tost ekmeklerini ufalayarak pürüzsüz bir şekilde blenderde çekin. Harcı ayrı bir kaba alın. 8 cm çapındaki krem karamel kaplarına margarin sürüp içine yuvarlak şekilde kestiğiniz yağlı pişirme kağıdını yerleştirip yağlayın. Kapların içine 2-3 adet yuvarlak şekilde kesilmiş kabakları dizin. Kerevizli karışımın ve paneli harcın bir kısmını ayırdıktan sonra sırasıyla bezelye püresini, kalan kerevizli karışımı ve paneli harcı ekleyin. Malzemenin tamamı bitene kadar sırayla ilave edin.

Sıcak suya daldırılıp çıkartılmış krem karamel kaplarını önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından çıkartıp servis tabağına ters çevirdikten sonra üzerine zeytinyağı gezdirin. Kalan sotelenmiş kereviz ve pane harcını yağsız kızgın tavada 1-2 dakika çevirip mini kulelerin yanına serpiştirdikten sonra servis yapın.

