FIRINDA BEZELYE

Malzeme
- 250 g kıyma
- 500 g bezelye
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Üzüm
- Harcı:
- 1 su bardağı galeta unu
- 30 g Sana yağı
- 1 su bardağı beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz

Hazırlanışı
Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.
B.peyniri rendeleyiniz.
Sarımsakları ve maydanozları ayıklayıp, kıydıktan sonra ayrı ayrı tabaklara alınız.
Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour?u kızdırıp, içine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekene kadar kavurunuz.
Kıyma kavrulunca içine piyazlık doğranmış soğanları ve sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam ediniz.
Daha sonra içine Bezelyeyi, kekiği, tuz ve karabiberi ve et suyunu ilave edip bezelyeler yumuşayıncaya kadar bir taşım kaynatıp ısıya dayanıklı bir fırın kabına alınız.
Bir kâsede galeta ununu,rendelenmiş peyniri, kıyılmış maydanozu ve yumuşamış Sana yağını ilave edip yoğurunuz.
Fırın kalıbına aldığınız kıymalı bezelyelerin üzerine yoğurduğunuz karışımı elinizle ufalayarak serpiniz.
Önceden 185 derece ısıttığınız fırında 30?35 dakika pişirip,sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28552 • adı:Fırında Bezelye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.04.2024 - 17:34