



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ETLİ BEZELYE

500 gram et
1 kutu konserve bezelye
2 adet soğan
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
1.5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Et küçük küçük doğranır, 2 yemek kaşığı margarinde suyunu bırakana kadar kavrulur, üzerine küçük doğranmış soğanlarda konur iyice kavrulur. En son bezelyeler eklenir baharatı, tuzu atılır. Borcama etli karışım bosaltılır. Teflon tavaya margarin koyup eritin,unu kavurun onun kokusu cikana kadar daha sonra soğuk sütü yavaş yavaş ilave edip bir tel çırpıcı ile sütü una yedinir. Karıştırarak bir iki tasım kaynatın.Ocaktan aldıktan sonra tuzunu ve karabiberini ilave edin.Peynirin yarısını da ilave edip karıştırın.Etli karışımın üzerine yayın.Kalan peyniri de üzerine serpin önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.