HELLİM PEYNİRLİ BEZELYE

1 paket SuperFresh bezelye
3 çorba kaşığı çam fıstığı
6 adet taze soğan (ince kıyılmış)
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)
5 sap nane (iri doğranmış)
1 adet limonun suyu
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 demet roka (yapraklanmış)
8 dilim hellim peyniri
Tuz

Kaynar, tuzlu bol suda bezelyeleri 6-7 dak. haşlayıp, süzün. Hemen soğuk suya koyun ve soğuyuncaya kadar bekleyip süzün. Çam fıstıklarını kısık ateşte ve yağsız tavada, tavayı hafifçe sallayarak sararıncaya kadar 2-3 dak. kavurun. Zeytinyağının yarısını ısıtın, soğanların yarısını katın. Karıştırarak orta ateşte 2-3 dak. kavurun. Bezelye, kalan soğan, çam fıstığı, dereotu ve naneyi ekleyip iyice karıştırın. Kalan zeytinyağı, limon suyu, sarımsak ve tuzu iyice çırpın. Yağsız tavayı ısıtın. Peynirlerin her iki yüzlerine fırça ile zeytinyağı sürüp tavaya yerleştirin. Her iki yüzü altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Roka yapraklarını tabaklara yerleştirin, dereotlu bezelyeleri paylaştırın. Üzerlerine kızarmış hellim peynirlerini koyarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:55854 • adı:HELLİM PEYNİRLİ BEZELYE • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:20