



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ BEZELYE PÜRESİ

300 gr iç bezelye  
2 yumurta  
Yarım su bardağı krema  
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri  
1 tutam tarçın  
3-4 dal nane  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı limon suyu  
Tuz

1. İç bezelyeyi tuzlu suda haşlayıp süzün. 2 çorba kaşığı kadarını ayırıp bezelyeyi robotta ezerek püre haline getirin. 2 yumurta, süt kreması, kaşarpeynir, tarçın ve tuz ekleyip karıştırın.
2. Krem karamel kalıplarının içlerini 1 kaşık zeytinyağı ile yağlayın. Hazırladığınız bezelyeli püreyi paylaştırarak kalıplara boşaltın.
3. Kalıpların üzerini alüminyum folyoyla kapatıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında benmari usulü 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.
4. Püreyi servis tabağına çıkarın. Limon suyu, zeytinyağı, kıyılmış nane, tuz ve karabiberi karıştırıp pürelerin üzerine gezdirin. Bezelye ve taze nane ile süsleyin. Servis yapın.