



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI BEZELYE PÜRESİ

Yarım kilo bezelye
3 yaprak jelâtin
1 soğan
3 diş sarımsak
200 gram alabalık fletosu
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
7 yaprak pazı
Tuz
Karabiber

Bezelyeleri tencerede üzerini az geçecek kadar suyla iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Sıcakken içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyip mikser yardımıyla çekip püre gibi ezin. İçine dereotunu, sarımsakları da ilave ederek tekrar çekin. Bu yeşil pürenin içine soğuk suda yumuşatılmış jelatinleri atın. Karıştırıp bekletin. Küçük bir tavada alabalıkları tereyağında 3 dakika karıştırıp pişirin. Soğumaya bırakın. Dikdörtgen bir kabın içine 2 dakika haşlanmış soğuk pazı yapraklarını dizin. İçine bezelye püresi ve balıkları boşaltın. Her tarafını yaprakla kapayıp buzdolabında 2 saat bekletin. Dilimleyerek soğuk olarak servis yapın.