



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE KAVURMASI

- 1 kg iç bezelye (haşlanmış)
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 3 adet sivri biber (kıyılmış)
- 4 adet taze soğan (kıyılmış)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2-3 su bardağı su
- 1 su bardağı rende beyaz peynir (üzeri için)
- ½ demet dereotu (üzeri için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon

Hazırlanışı

- Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp içine kıyılmış sivri biberleri, haşlanmış bezelyeleri, rendelenmiş havucu, Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, taze soğanları ilave edip sote etmeye devam edin.
- En son karabiberi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi ve suyu ilave edip bir taşım kaynatın.
- Bezelyeleri fırın kabına alıp üzerine bir kasede önceden karıştırdığınız beyaz peynir ve dereotunu döküp önceden ısıttığınız 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.