



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYE PÜRELİ BONFİLE

Elif Korkmazel

1/2 kg. tane bezelye  
1/2 çay bardağı karbonat  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
6 dilim bonfile  
2 çorba kaşığı kaşar peyniri  
Tuz  
Yeteri kadar su

Püre için; tuzlu ve karbonatlı suda bezelyeleri 15 dakika haşlayın. Süzüp blenderdan geçirin. Bir tavada tereyağını eritip unu, rengi dönene kadar kavurun. Üzerine karıştırarak azar azar sütü ekleyin. Koyulaşınca ocaktan alın ve üzerine bezelyeleri ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Izgarada kızartılmış bonfile dilimleri ile birlikte servis yapın.