



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE PÜRELİ CEVİZLİ BİFTEK

SuperFresh Bezelye 1 paket

Süt 1/2 litre

Un 2 yemek kaşığı

Tereyağı 3 yemek kaşığı

Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Biftek 600 gr.

Tuz

Karabiber

Kimyon

Defne Yapağı

Ceviz

Bir avuç

SuperFresh Bezelyeler'i tuzlu kaynar suda birkaç dakika haşlayın ve süzün. Ardından bezelyeleri püre haline getirin.

Beşamel sos için, un ve 2 yemek kaşığı tereyağını birlikte kavurun. Homojen hale gelince içerisine yavaş yavaş sütü yedin ve topaklanmamasına dikkat edin.

Defne yapağı ve karabiber ekleyip karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirdikten sonra içerisinden defne yapağını alın.

Bezelye püresi ile beşamel sosu karıştırın.

İnce dilimlenmiş biftek parçalarını 1 kaşık yağ ile tavada veya ızgarada pişirin. Kurutmamaya özen gösterin.

Biftekleri dinlendirin ve parmak kalınlığında dilimleyin.

Cevizleri havanda dövün. 1 kaşık tereyağı ile tavada kavurun.

Servis tabaklarına önce püre, üzerlerine biftek dilimlerini yerleştirin.

Üzerine kavurduğunuz cevizleri döküp sıcak olarak servis edin.

