



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE PÜRELİ İNCİK

4 adet kuzu incik
1 soğan
2 havuç
1 çorba kaşığı salça
defne yaprağı
tane karabiber
sıvıyağ
tuz
su
bezelye püresi için:
yarım kg. bezelye
1 soğan
2 çorba kaşığı beyaz peynir
2 çorba kaşığı tereyağı
tuz
karabiber
kurutulmuş ekmek

Önce incikleri tavada bir iki dakika kızartın. Diğer tarafta düdüklü tencerenize sıvıyağ koyun. Sırayla önce soğanları, daha sonra havuçları soteliyin. Üzerine etleri ilave edin. Salçayı, defne yaprağını, karabiber, tuzu ve suyu ilave edip lokum gibi olana kadar pişirelim. Bu arada püresi için konserve bezelyeyi, soğan, beyaz peynir ilave ederek püre yapalım. Daha sonra tereyağını eritip bu karışımı içine ilave edelim. İçine nane, tuz ekleyelim. Kıvamını kurutulmuş ekmek veya galeta unu ile ayarlayalım. Püreyi servis tabağına alalım. Üzerine pişen etlerimizi sosu ile birlikte dökelim. Sıcak servis yapalım.