



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYE PÜRESİ ÜZERİNDE TAVUK BUT IZGARA

- 2 adet Lezita (kemiksiz, derisiz) But Izgara
- 1 su bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 adet kiraz domates
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber
- 3 diş sarımsak
- Taze kekik
- Biberiye
- 1 adet haşlama patates
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 5 dal ince kıyılmış fesleğen
- 1 tutam muskat cevizi

Kemiksiz Lezita Tavuk Izgarayı tuz ve karabiberle marine edip tavada kiraz domatesle birlikte pişirin. Ayrı bir tavada tereyağı ile bezelyeyi ve sarımsağı soteleyin. Üzerine suyunu ekleyip pişene kadar kaynatın. Blendırdan geçirip püre haline getirin. Bir tavanın içinde patatesi ezin. Üzerine süt ve kaşar peynirini ekleyip çırpın. Ocaktan almadan hemen önce fesleğeni ve muskat cevizi ekleyin.

