



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ BURGER KÖFTE

1 paket pınar hindi burger
4 porsiyon pilav
500 g bezelyeli sosu
Bezelyeli sosu için:
200 g iç bezelye
25 g tereyağı
25 g un
300 ml süt
100 g krema
50 g rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz ve mûsgat cevizi
½ demet ince doğranmış maydanoz

Pınar hindileri tavada veya ızgarada ısıtın. Bezelyeli sosu hazırlamak için tereyağında unu kavurun ve sütü ilave edin, bezelyeyi soteleyerek ilave edin. 8 dakika kaynatın ve diğer malzeme ile lezzetlendirin. Sos ve pilav ile servis edin.

[ML® Bezelyeli Köfte için tıklayın](#)