



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ KİŞ

1 kavanoz Penguen Bezelye
1 kase rende kaşar peyniri
Yarım kase kıyılmış dereotu
1 adet yumurta
3 adet milföy hamuru
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı un
Kaya tuzu

Penguen Bezelyeyi süzün ve bir kaba alın.

Üzerine rende kaşarı, yumurtayı, dereotunu, tuzu ilave edip karıştırın.

Tereyağı ile fırın kabınızı yağlayın.

Milföy hamurlarınızı un yardımı ile kabın içini kaplayacak şekilde açın.

Açtığınız haburları fırın kabınıza boşluk kalmayacak şekilde serin.

Serdiğiniz milföy hamurunu çatal yardımı ile bir kaç yerden delin. Bu işlem hamurun kabarmasını önleyecektir.

Hamurun üzerine bezelyeli harcı ilave edin.

180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika üzeri kızarana kadar pişirip servis edin.

