



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYELİ PATATES SANDAL

Bizim Mutfak Bakliyatlı Karabuğday Çorbası Karışımı

5 adet orta boy patates

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı haşlanmış bezelye bezelye

1 adet büyük soğan

1 adet rendelenmiş domates

1 adet kopya biber

Tuz

Üzeri için rendelenmiş kaşar peyniri

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

2 su bardağı su

Bakliyatlı Karabuğday Çorbası Karışımı

Patateslerin kabuklarını soyup, ortadan ikiye bölün. İçini oyacakla veya yemek kaşığıyla çıkarın. Kızgın yağ koyduğunuz tavada 5'er dakika önlü arkalı pişirip kenara alın.

Küçük bir tencerede Bizim Mutfak Bakliyatlı Karabuğday Çorba Karışımı'nı haşlayıp süzün.

Küp küp doğradığınız soğanları yağda kavurun. Jülyen doğradığınız kopya biberleri ve haşlanmış bezelyeleri, tuzu, rendelenmiş domatesi ve haşlayıp süzdüğünüz Bizim Mutfak Bakliyatlı Karabuğday Çorba Karışımı'nı ve paketin içerisinde bulunan baharat karışımını ekleyip karıştırın.

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Önden pişirdiğiniz patatesleri fırın kabına alıp, içlerini harçla doldurun. Sosu için 1 yemek kaşığı salçayı 2 su bardağı sıcak suyla karıştırıp, sandal patateslerin aralarında gezdirin. 25 dakika fırına verip çıkartın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri gezdirip, tekrar fırına verin. 10 dakika daha pişirip sıcak servis yapın.

