



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEZELYELİ PÜRELİ BİFTEK

Yarım kilo bezelye
1 soğan
3 diş sarımsak
400 gram yağsız biftek
Yarım demet dereotu
1 çorba kaşığı tereyağı
7 yaprak pazı
Tuz, karabiber

Bezelyeleri yumuşayınca kadar haşlayın, suyu kalmışsa süzün. Bir miktarını kenara ayırıp, sıcakken içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyip mikserle püre yapın. Dereotunu, sarımsağı ilave ederek tekrar çekin. Bu yeşil püreyi etin yanında servis yapmak için sıcak tutun. Etleri tereyağında kızartın. Servis tabağına aldığınız etlerin yanına bezelye püresi ve kalan bezelye tanelerini yerleştirip soğumadan servis yapın.