



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ ROSTO

Elif Korkmazel

300 gram rostoluk et
1 su bardağı dondurulmuş bezelye
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 dilim bayat ekmek içi
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Bezelyeleri bir tepsiye yayıp önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika kuru olarak pişirin. Robota alıp üzerine zeytinyağı, ekmek içi, tuz ve karabiber ekleyin. Birlikte çekip kenara alın. Eti tuz ve karabiberle tatlandırın. Tereyağını bir tavaya alın ve etin her tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Daha sonra bir fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından alıp üzerini bezelyeli karışımla kaplayın. Yeniden fırına verip 10 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.