



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ YUMURTA

Malzemesi:

4 adet yumurta

3 su bardağı haşlanmış bezelye

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı tereyağı

1 kahve kaşığı karabiber

2 kahve kaşığı tuz

Ayrıca:

4 kahve kaşığı tuz

1 çorba kaşığı sirke.

Hazırlanışı:

Bezelyeleri iyice ezin ve tel kevgirden geçirin. Bezelyeyi sütle bir kaba koyarak ocağa oturtun. Karıştırarak püre haline getirin. Rende kaşar peynirini de ilave edin. Biraz daha karıştırın ve ocaktan alırken tuz ve biberini de ekleyin. Bir tencereye bol su koyun. Tuz ve sirkeyi suya ilave ederek kaynatın. Yumurtaları kaynar suya bırakarak pişirin. Bezelye püresini servis tabağına yayın. Kevgir kepçeyle alacağınız yumurtaları bunun üstüne yerleştirin. İki çorba kaşığı yağı tavada iyice kızdırın. Fakat yakmayın. Bunu yumurtaların üstüne dökün ve servis yapın.