



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE PÜRELİ PİRZOLA

Elif Korkmazel

300 gram taze bezelye
4 adet kuzu pirzola
3 dal taze nane
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 adet soğan
1, 5 çay bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Yıkamış bezelye tanelerini tencereye koyup üzerine su, tuz, taze nane ve tereyağını koyup kapağı kapatın. Bezelyeler pişene kadar haşlayın. Hemen sıcakken ezip püre yapın. Tavaya sıvı yağ koyup kızdırın ve pirzoların iki yüzünü de 5'er dakika pişirin.

İstediğiniz baharatlarla lezzetlendirin ve servis tabağına aldığınız bezelye püresinin üzerine koyup sıcak servis yapın.