



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRATİNE EDİLMİŞ FASULYELİ DANA PİRZOLASI

Michael Montignac

6 DANA PİRZOLASI (HERBİRİ 200 GR)
400 GR YEŞİL FASULYE (DONDURULMUŞ)
1 YUMURTA
3 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
50 GR RENDE GRAVYER PEYNİRİ
TUZ
KARABİBER

Fasulyeleri suda haşlayın. Haşlandıktan sonra süzüp bir yumurta ve krema ile birlikte mikserden geçirin. Karabiber ekleyin.

Pirzoları kuvvetli ateşte ve zeytinyağında iki tarafları 5'er dakika* kızartın. Tuz ve biber ekin.

Fasulye püresini pirzoların iki yüzüne de yayın ve üzerlerine gravyer rendesi serpin.

Pirzoları 220 derece ısıtılmış fırında 10 dakika* gratine edin ve hemen servis yapın.

Not: Etin içini kanlı istemiyorsanız pişirme sürelerini arttırabilirsiniz.