



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURA SARILI BEZELYELİ BONFİLE

2 su bardağı un (280 gr)
½ su bardağı + 1 parmak ılık su (140 ml)
3 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)
1 adet yumurta sarısı
Tuz
İçi için:
1 su bardağı iç bezelye
600 gr bonfile (bütün parça)
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Unu su, Pakmaya Aktif Kuru Maya, zeytinyağı ve bir tutam tuzla karıştırıp yoğurun. Üstü örtülü olarak 20 dakika mayalandırın.

Bezelyeleri kaynar tuzlu suda 2 dakika haşlayıp süzün. Rondodan geçirerek püre haline getirin.

Bonfileyi 2 parçaya bölüp parçaların her yüzünü hafifçe zeytinyağlanmış kızgın bir tavada mühürleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Hamuru ikiye bölüp merdane ile açın. Bezelye püresini hamurların üstüne pay edip yayın. Etlere bezelyenin üstüne yerleştirin. Hamuru etin etrafına paket şeklinde sarın.

Ters çevirerek yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin. Üstüne çırpılmış yumurta sarısı sürerek 1800C fırında 25-30 dakika pişirin.

