



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKİ PÜRELİ SULTANİ BEZELYE

725 g sultani bezelye (İçsiz taze bezelye)

Kimyonlu havuç püresi:

125 g havuç (kazınıp 5 mm 'lik halkalar halinde doğranmış)

bir tutam kimyon

bir çorba kaşığı beyazpeynir

2 tatlı kaşığı ufalanmış taze ekmekiçi

bir tutam tuz

bir tutam beyazbiber

Naneli bezelye püresi:

3 arpacık soğanı (ince kıyılmış)

1 çay kaşığı tuzsuz tereyağı

350 g taze iç bezelye (ya da 125g dondurulmuş iç bezelye)

1/2 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze nane

1 çorba kaşığı beyazpeynir

2 tatlı kaşığı ufalanmış taze ekmekiçi

bir tutam tuz

Derin bir kaba sultani bezelyeleri koyup üstlerine bir çaydanlık kaynar su dökün. Hemen süzgeçte süzdürüp, soğuk akar su altına tutun (böylece bezelyeler haşlanacak, ama diri kalacaktır). Soğuk suyla iyice yıkanan taze bezelyeleri, sularının iyice süzülmesi için süzgeçte bir kenara bırakın.

Havuç püresini hazırlamak için, havuçları bir tencereye boşaltıp, üstlerini örtecek kadar soğuk su dökün.

Kimyonu serpip, tencereyi ateşe oturtarak havuçları iyice yumuşayana kadar (15 - 20 dakika) kaynatın.

Tencereyi ateşten alıp, havuçları delikli bir kepçeyle bir kaba çıkarın. Kaynama suyunu yeniden ateşe oturtup,

tencerede yalnızca bir tatlı kaşığı su kalana kadar harlı ateşte kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, birtatlı kaşığı

kaynama suyu ile haşlanmış havuçları blendera koyarak (pürenin yumuşak olması isteniyorsa, havuçları önce

çok ince gözenekli süzgeçten geçirin) karıştırın (püre çok sulu olmuşa, bir tavaya konup, çok kısık ateşte

tutularak yavaş yavaş koyulaşması sağlanabilir). Blendırdaki püreye beyazpeynir, ufalanmış ekmekiçi, tuz ve

beyazbiberi katıp, yeniden karıştırdıktan sonra püreyi geniş bir kâseye boşaltarak bir kenara bırakın.

Sultani bezelyeleri geniş bir servis tabağına dizip, havuç püresini çok ince ve düz uçlu bir pastacı enjektörüyle

(ya da sıkma torbasıyla) 18 sultani bezelyenin her birinin tam ortasına uzunlamasına sıkın. Bezelye püresi için

de, aynı işlemleri havuç yerine iç bezelyeler ve naneli bezelye püresi malzemesiyle tekrar edip, bezelye püresini,

geri kalan 18 sultani bezelyenin tam ortasına sıkın. Tabağı' buzdolabına kaldırıp, iki pürelili sultani bezelyeleri

soğuduktan sonra servis yapın.