



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPYA BİBER ARASI BEZELYELİ PATATES

1 kg haşlanmış patates  
1 yemek kaşığı margarin  
Tuz  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
Beşamel sos için:  
2 yemek kaşığı margarin  
2 yemek kaşığı un  
2 su bardağı süt  
50 gr kaşar peyniri rendesi  
10 adet kırmızı dolmalık biber

Patatesler haşlanıp, kabukları soyulur. Sıcak halde iken çatalla ezilerek püre yapılır. 1 yemek kaşığı margarin ve tuz eklenip karıştırılır. Haşlanmış bezelye ilave edilir.

Beşamel sos için tavada 2 yemek kaşığı margarin eritilir, içine 2 yemek kaşığı un ilave edilip kavrulmaya başlanır. Un kavrulunca içine azar azar süt eklenip karıştırılır. Tuzu da ilave edilip koyu bir kıvama gelene kadar pişirilir.

Beşamel sosu, 50 gr kaşar peyniri rendesi ile birlikte bezelyeli patates karışımına eklenip harmanlanır. Biberler yıkanır ve sap kısımları kesilerek çekirdekleri temizlenir. Hazırlanan beşamel soslu patates püresi biberlere doldurulur. Pişerken patates püresinin dışarıya taşmaması için iki biberin açık kısımları karşı karşıya getirilerek fırın kabına dizilir. 180 derece fırında biberler yumuşayınca kadar pişirilir.

