



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ BEZELYE PÜRESİNDE IZGARA KUZU PİRZOLA

<https://tr.braun.com/>

12 adet kuzu pirzola

Naneli Bezelye Püresi için:

4 yeşil soğan

25 gr. tereyağı

200 gr. donmuş bezelye

1 çay kaşığı taze doğranmış nane yaprağı

1 çorba kaşığı mascarpone peyniri

Kavrulmuş Patates Dilimleri için:

2 adet büyük boy yıkanmış patates

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Taze öğütülmüş deniz tuzu

Fırını 200 °C'ye kadar ısıtın.

Bezelye püresini yapmak için yeşil soğanları ince ince doğrayın. Küçük bir tavada tereyağı içinde hafifçe yumuşatın.

Bezelyeleri ve 200 ml su ekleyin. Bezelyeler iyice yumuşayana kadar 5 dakika kaynatın ve nane yapraklarını ekleyin.

Braun Multiquick 7 Kablosuz el blenderı kullanarak tava içinde blendırdan geçirin. Mascarpone ekleyin ve çok yumuşak bir püre elde edinceye kadar tekrar blendırdan geçirin.

Patatesleri elma dilimi şeklinde dilimleyin. Geniş bir fırın tepsisine dizip üstlerine zeytinyağı ve deniz tuzu serpin ve fırına verin. 45 dakika veya kırmızı kahverengi bir renk alıncaya dek pişirin. Dilimleri kağıt havluda süzdürün. Pirzolalara tuz ve biber serpip dışı gevrek ortası yumuşak pembe bir hale gelene kadar her iki tarafını da ızgara edin.

Naneli bezelye püresi ve kavrulmuş patates dilimleriyle servis edin.

