



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BEZELYE

Elif Korkmaz

1/2 kg. bezelye
250 gr. taze orta sert beyaz peynir
3 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
1'er çay kaşığı safran ve köri
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3-4 dal maydanoz
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Peyniri dilimleyip tereyağında kızartın. Tavadaki kalan tereyağını bir tencereye alıp üzerine sıvı yağ ilave edin. İnce rendelenmiş soğan ve sarımsakları kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesi ekleyin. Baharatları ve tuzu ilave edip beş dakika kavurun. Bezelye ve suyu ilave edin. 20 dakika sonra peyniri de tencereye ekleyin. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın.