



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUM PEYNİRLİ BEZELYE

4 kişilik Gerekli malzeme:

1 kg taze bezelye

100 gr tulum peyniri

2 yumurta,

1 kutu krema

2 orba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı köri

Tuz,

karabiber

Bezelyeleri ayıklayıp yıkayın. 10 dakika tuzlu suda haşlayıp süzgece alın.

Ufalanmış tulum peyniri ile bezelyeleri karıştırın. 4 küçük fırın kalıbını yağlayıp karışımı kalıplara paylaştırın.

Yumurtaları ırpın. Krema, tuz, biber ve köriyi ekleyip karıştırdıktan sonra bezelyelerin üzerine paylaştırın. Orta ısıya ayarlanmış fırına verip sos koyulaşıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.