



## TULUM PEYNİRLİ SALAMLI BEZELYE

1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM  
450 g iç bezelye  
100 g tulum peyniri  
2 adet yumurta  
200 ml krema  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı köri  
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Ufalanmış tulum peyniri ile tane bezelyeleri karıştırın. 4 küçük fırın kalıbını yağlayıp karışımı kalıplara paylaşın.  
2 1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM'ı jülyen doğrayın ve ekleyin.  
3 Yumurtaları çırpın. Krema, tuz, biber ve köriyi ekleyip karıştırdıktan sonra bezelyelerin üzerine paylaşın.  
4 Orta ısıya ayarlanmış fırına verip sos koyulaşincaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.  
5 Sıcak olarak servis yapın.

