



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL PÜRELİ NUAR

2 su bardağı bezelye
Yarım demet nane
1 adet soğan
1 adet kesme şeker
500 gram yağsız dana eti
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tane karabiber
1 adet havuç

Tencereye eti koyup üzerine bütün bir soğanı, havucu ve tane karabiberleri katın. Üzerine bir miktar su koyup 40 dakika kadar haşlayın. Bu arada yeşil püre için bezelyeleri, soğanı, şekerini ve taze naneyi tencerede 20 dakika pişirin. Bu karışımı mutfak robotundan geçirin. Servis yaparken de tabağa öce yeşil püreyi koyup üzerine pişmiş eti dilimleyin. Sıcak sıcak, çok lezzetli bir ana yemek olarak sunabilirsiniz.