BADEMLİ VE KAŞAR PEYNİRLİ KARIŞIK SEBZE

Zorluk Derecesi: 3
Malzemeler
800 gr. patates
200 gr. bezelye
1 adet soğan
100 gr. jambon
1 adet Mozzarella ya da dil peyniri
4 adet domates
60 gr. badem
Maydanoz
Etsuyu
Rendelenmiş Parmesan peyniri veya eski kaşar
İçim Tereyağı
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı
Bir tavaya bir çorba kaşığından biraz fazla tereyağı koyarak, doğranmış soğanı öldürün. Bezelyeleri, tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika karıştırarak pişirin. Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Yağladığınız bir fırın tepsisinin dibine ilk patates katını dizin. Üstüne bezelyelerin yarısını, dilimlenmiş mozzarelle ya da dil peynirinin yarısını, küp şeklinde doğranmış domates ve jambonun yarısını döşeyin. Tuz, karabiber ilave ettikten sonra ikinci patates katını dizin. Diğer malzemelerin kalanını da aynı sırayla koyup işlemi bitirin. Tüm yüzeyini 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz, ince dilimlenmiş badem ve 2 çorba kaşığı parmesan peyniri ya da eski kaşar rendesiyle kaplayın. Tüm malzemenin üstüne 4 kepçe etsuyu döktükten sonra kabı, önceden ısıttığınız 180 derecelik fırına verin. 45 dakika sonra çıkarıp, aynı kapta servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29786 • adı:Bademli ve Kaşar Peynirli Karışık Sebze • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:38