



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PAZI GRATEN

www.vzug.com

350 g kırmızı mercimek
5 dl sebze suyu
½ çay kaşığı kimyon
1 tutam Kakule, öğütülmüş
1 çay kaşığı yeni rendelenmiş zencefil
800 g pazı sapları
200 g taze krema
200 g mozzarella peyniri, dilimlenmiş
50 g susam

Mercimekleri porselen kalıba koyun. Sebze suyunu kimyon, kakule ve zencefille karıştırın ve mercimeklere ekleyin.

Pazı saplarındaki yeşil yaprakları kesin, kaba halde doğrayın ve mercimeğin üzerine eşit bir şekilde dağıtın. Taze kremayı kaşık kaşık yeşil yaprakların üzerine dağıtın. Açık renkli pazı saplarını yakl. 2 cm genişlikte dilimlere doğrayın ve pazı yapraklarının üzerine eşit bir şekilde dağıtın.

Mozzarella dilimlerini pazı saplarının üzerine eşit bir şekilde dağıtın ve üstüne susam serpin.

Porselen kalıbı soğuk fırının içindeki cam kaba yerleştirin. Fırınlayın.

