



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MÜCVER

Yarım karnabahar
2 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet soğan
3 dal yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
150 gr beyaz peynir
2 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
Sıvıyağı
100 gr kaşar peyniri

Havuçları ve karnabaharı parçalara ayırıp haşlayalım ve küçük küçük doğrayalım.

İnce ince doğradığımız sıvı yağında kavuralım.

Üzerine ince ince doğradığımız pırasayı ilave edip 1-2 dakika kavuralım ve ocaktan alıp soğumaya bırakalım. Bir kaba yumurtalar kırıp iyice çırpalım. Üzerine unu, rendelenmiş beyaz peyniri, tuzu ve karabiberi ilave edip karıştıralım.

Sonra haşladığımız havucu, karnabaharı, ince ince doğradığımız yeşil soğanı ve maydanozu ilave edip iyice harmanlayalım.

Yağlanmış borcama karışımı boşaltalım. Önceden ısıtılmış 180° fırında hafif üzeri kızarana kadar pişirelim.

Üzeri kızaran sebzelerin üzerine kaşar rendesi serpelim. Kaşar eriyip kızarana kadar pişirelim ve sıcak sıcak servis yapalım.

