



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ KABAKLI KARNABAHAH GRATEN

300 gram arpa şehriye
4 çorba kaşığı mascarpone peyniri
75 gram rendelenmiş parmesan
2 yemek kaşığı kıyılmış badem
2 çorba kaşığı ekmek kırıntısı
1 karnabahar
Yarım balkabağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Fırınınızı 180 derece ısıtın. Karnabaharı ve kabağı yağlanmış fırın tepsisine yayın. 25 dakika boyunca kendini salana kadar pişirin.
Daha sonra fırında arpa şehriyenizi pişirin. Üzerine mascarpone ve parmesanı koyun ve karıştırın. Bu karışımı kabak ve karnabaharla karıştırıp iyice çevirin. Üzerine bademleri ve ekmek kırıntısını ekleyip parmesanın kalanını dökün.
20 dakika daha fırınlayın ve servis edin.

