



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VE KASAR PEYNİRLİ SEBZE

MALZEMELER

800 gr Patates
200 gr Bezelye
1 Adet Sogan
100 gr Jambon
1 Adet Mozzarella ya da Dil Peyniri
4 Adet Domates
60 gr Badem
Maydanoz
Etsuyu
Rendelenmiş Parmesan Peyniri Veya Eski Kasar
Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Bir tavaya koyduğunuz 20 gr (1 Çorba kasigından biraz fazla) tereyağında, doğranmış soğanı öldürün.

Bezelyeleri tuzunu ve karabiberini ekleyip birkaç dakika karıştırarak pisirin.

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra ince ince dilimleyin. Yağladığınız bir fırın tepsisinin dibine ilk patates katını dizin.

Üstüne bezelyelerin yarısını, dilimlenmiş mozzarella ya da dil peynirinin yarısını, küp şeklinde doğranmış domates ve jambonun yarısını döseyin.

Tuz, karabiber ilave ettikten sonra ikinci patates katını dizin. Diğer malzemelerin kalanını da aynı sırayla koyup işlemi bitirin.

Tüm yüzeyini 2 çorba kasığı kıyılmış maydanoz, ince dilimlenmiş badem ve 2 çorba kasığı parmesan peyniri ya da eski kasar rendesiyle kaplayın.

Tüm malzemenin üstüne 4 kepçe etsuyu döktükten sonra kabi, önceden isittiginiz 180 derecelik fırına verin. 45 dakika sonra çıkarıp aynı kaptaki servis yapın.