



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ FIRIN MÜCVERİ

Yarım kg brokoli
2 adet yumurta
3 diş sarımsak
1 ay bardağı un
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Brokoli parçalara ayrılır, kaynayan suya atılır, 10 dakika kadar haşlanır. Sonra sudan alınır ve blenderden geçirilir. Karıştırma kabına aktarılır. Üzerine yumurtalar kırılır, ezilmiş sarımsak, un, karbonat, karabiber ve tuz ilave edilir. Güzelce karıştırılır. Orta büyüklükte yağlanmış fırın kabına dökülürü düzeltilir. 180 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir. Servis yapılacağı sırada kare biçimde kesilir.