



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ SEBZE BÖREĞİ

4 kişilik
750 gr pırasa
50 gr tereyağı
200 gr salam
250 gr pirinç
250 gr peynir
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı galeta unu
tuz
1 kg domates

Pırasaları ayıklayıp temizleyin ve ince halkalar halinde kesin. Eritilmiş tereyağına atın ardından pirinci de ekleyin. ve 1/2 litre tuzlu su bulunan bir tencerede haşlayın. Salamları ince şerit şeklinde kesin. Maydanozu doğrayın ve peyniri de rendeleyin. Salamları ve peynirin bir kısmını pirinçle karıştırın ardından bunu bir kaba yerleştirin. Kalan peyniri maydanoz ve galeta unu ile karıştırın. Domatesleri ince dilimleyin ve karışımın üzerine koyun ardından peynir karışımını da üzerine serpin. 225 dereceli fırında 30-35 dakika pişirin.