



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK DİLİMLİ SEBZELER

- 3 adet Kabak
- 3 adet Patates
- 4 adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Krema
- 100 Gr. Beyaz Peynir
- 100 Gr. Kaşar Peyniri
- 1 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- Üzeri İçin:
- 2 adet Domates
- 2 adet Kırmızı Biber
- 15 adet Siyah Zeytin
- 1 yemek kaşığı yağ

Patateslerin kabuklarını soyun ve rendeleyin. Kabakları rendeleyin. Tavaya az yağ dökün. Sebzeleri soteleyin. Altını kapattıktan sonra rendelenmiş peynirleri ilave edin. Dereotunu ince ince kıyın ve ekleyin. Hepsini karıştırın. Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Kremayı ilave edin. Ekmek dilimlerini sosa batırın. Yuvarlak kek kalıbının zeminine ve kenarlarına yerleştirin. Ocakta hazırladığınız harcı ekmeklerin ortasına doldurun. Domatesi ve kırmızı biberi dilimleyin. Harcın üzerine dizerek süsleyin. Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Boşluklara süsleyerek dizin. Susam ve çörekotunu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirmeye başlayın, sonrasında dereceyi 160 dereceye düşürün.

