



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA FISTIKLI SEBZE

- 3 Adet Patates
- 1 Kase Bezelye
- 1/2 Demet Dereotu
- 1/2 Demet Maydanoz
- 3 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Krema
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 1 Paket Dolmalık Fıstık

Patatesleri yıkayıp haşlayalım, ılınınca rendeleyelim. Bezelyeleri de haşlayıp bir kenara alalım. Dereotu ve maydanozu incecik kıyalım. Rendelenmiş patatesleri, bezelyeleri, dereotu ve maydanozu karıştıralım. Başka bir kapta yumurtaları kremayla iyice çırpalım. Rendelenmiş kaşarın yarısını, tuzu ve pul biberi ekleyip karıştıralım. Bu karışımı, patatesli karışıma ilave edelim, iyice özdeş olmalarını sağlayalım. Fırın tepsisini yağlayalım, karışımı içine dökelim. Kalan rendelenmiş kaşarı ve dolmalık fıstıkları üzerine serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

