



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LAHANA

MALZEMELER

4 Yumurta
3 Domates
140 gr Misir (hazır ürün, konserve)
200 gr Irmik
200 gr Süt Kreması
Tuz, Karabiber
1 Kırmızı Dolmalık Biber
100 gr Biberli Salam
1 lt Süt
600 gr Lahana
5 Çay Bardağı Rendelenmiş Kasar Peyniri
Bir Miktar Yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Lahanayı çok ince seritler halinde doğrayın. Lahanayı tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Sütü 1 tatlı kaşığı tuzla kaynatın. Sürekli karıştırarak irmiği ilave edin. 5-10 dakika kadar kaynatın. 2 yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırın. Yumurta aklarını çirpin. Irmikli karışımına önce yumurta sarılarını ardından mısırı ilave edin, Yumurta aklarını ekleyin, Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberin çekirdeklerini ayıkayıp verev olarak dilimleyin. Firini 200 derecede önceden ısıtın. Salami seritler halinde doğrayın, Süt kremasını kalan yumurtalana karıştırın. Lahana, domates, biber, salam ve kasar peynirinin üçte ikisini ekleyin. Fırın kabını yağlayın. Irmikli karışımı kabin içine boşaltın. Sebzeli karışımı üzerine dökün. Kalan peyniri üzerine serpin. Kabi fırına verip 40 dakika kadar pişirin. Taze soğanı ince halkalar halinde doğrayın. Yemegin üzerine serpip servis yapın.