



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MAYDANOZ MÜCVERİ

Malzeme:

- 6 demet maydanoz
- 1 demet taze soğan
- 1 adet kabak
- 4 adet yumurta
- 1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 500 gram taze kaşarpeyniri
- 1/2 litre süt
- 3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1 çorba kaşığı Galeta unu

Maydanozları ve taze soğanı yıkayıp sularını süzdürün ve incecik doğrayın. Kabağı temizleyip rendeleyin. Un ve sütü 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın, hafif koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yumurtaları, kalan zeytinyağını, baharatı ve sütlü karışımı ilave ederek tüm malzemeyi birleştirin. Yağlanmış fırın kabına galeta unu serpiştirip karışımı kaba yayın. Üzerine rendelenmiş kaşarpeynirini serpin. 250 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.