



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA PEYNİRLİ LAHANA

Malzemeler

1 orta boy lahana
2 soğan
2 çorba kaşığı Bizim Margarin
200 gr. kıyma
1 bardak su
1 çorba kaşığı salça
4 yumurta
1 su bardağı İçim Süt
1,5 su bardağı İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
Tuz

Hazırlanışı

Lahanayı yıkayıp süzün ve parmak kalınlığında şeritler halinde doğrayın. Soğanları halka halka dilimleyip, margarinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ekleyip biraz kavurduktan sonra suyu ilave edin ve karıştırın. Kıymalı sos koyulaşmaya başlayınca kırmızı pulbiber serpin ve ateşten alın. Salçayı biraz su ile ezerek kavrulmuş kıymaya ekleyip karıştırın. Fırın kalıbını yağlayıp, lahanaları yayın. Üzerine kıymalı karışımı döşeyin ve önceden ısıtılmış 150oC fırına verip, lahanalar yumuşayınca kadar pişirin. Yumurtaları geniş bir kasede çırpın ve süt ekleyip, iyice karıştırın. Lahanayı fırından çıkarıp, hazırladığınız sosu üzerine gezdirin. Rendelenmiş kaşar peynirini kalıbın her tarafına eşit olarak serpin. 150oC fırında 30 dakika daha pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fırında Peynirli Semizotu için tıklayın](#)