



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ SEBZE

2-3 kişilik
3 adet taze soğan
1 adet pırasa
2 diş sarımsak
2'şer adet kabak ve havuç
200 gram brokoli
200 gram Abaza peyniri
Tuz, karabiber, pulbiber
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Taze soğan ve pırasayı halka halka dilimleyin. Sarımsağı ezin. Sıvıyağı bir tencereye alıp ısıtın. Taze soğan, pırasa ve sarımsağı ekleyip kavurun. Kabak ve havucu rendenin ince tarafıyla rendeleyip onları da tencereye alın. Tuz ve karabiber ekleyip kavurma işlemine devam edin. Bro-koliyi başka bir tencerede haşlayıp soğuk sudan geçirin. Sotelenmiş sebzeleri ısıya dayanıklı bir kaba alın. Abaza peynirini rendeleyin. Yarısını sebzelerin üzerine yayın. En üste haşlanmış brokolileri yerleştirin. Peynirin kalan kısmını en üste yayın. Pulbiber serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika, peynirler eriyene kadar pişirin.