



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELER:

- 2 adet Kabak
- 2 adet Soğan
- 1 demet Maydanoz
- 3 çorba kaşığı Tereyağı
- 1 çorba kaşığı Kaşar Rendesini
- 2 adet Havuç
- 2 adet Patates
- 4 diş Sarmısak
- 2 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Karabiber, Tuz
- 1 su bardağı Süt

Yapılışı:

Sebzeleri soyup hazırlayın. Soğanları piyazlık olacak şekilde doğrayın. Diğer sebzeleri rendeleyin. Sarımsakları ve maydanozları ince ince kıyın. Tencerede tereyağını kızdırdıktan sonra soğanları ilave ederek 2 dk. kadar karıştırın. Tüm sebzeleri ateşte 5 dk. kadar karıştırarak kavurun. Sebzeleri fırın kabına boşaltarak yayın. Bir kabın içinde yumurtayı, sütü, tuzu ve karabiberi çırparak karıştırın. Bu karışımı fırın kabındaki sebzelerin üzerine döktükten sonra kaşar peyniri rendesini de serpererek sebzeleri orta hararetili fırında pişmeye bırakın.
