



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZE

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mercimek
1 su bardağı konserve bezelye
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
2 adet patates
1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
Tuz

Mercimeği diri kalacak şekilde haşlayın. Patatesleri iyice temizleyip yumuşayana kadar haşlayın. Buzlu su dolu derin bir kaba aktarıp kabuklarını soyun. Çatal yardımıyla ezip sıkma torbasına aktarın. Havucu temizleyip rendeleyin. Kırmızıbiberin çekirdeklerini ayıklayıp küp şeklinde doğrayın. Mercimek, bezelye, havuç ve biberi derin bir kapta zeytinyağı ve tuz ile harmanlayın. Fırın kaplarına önce bezelyeli karışımdan aktarın. Üzerlerine ince bir tabaka halinde patates püresi yayın. 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.