



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SEBZELİ HAMUR DİLİMLERİ

1 su bardağı ince irmik
1,5 su bardağı un
120 gr tereyağı
2,5 su bardağı süt
2,5 su bardağı su
4 çorba kaşığı kaşar rendesi
2 yumurta sarısı
100 gr brokoli
100 gr balkabağı
100 gr karnabahar
2 adet havuç
1 adet kırmızı soğan
1 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı baharat karışımı (nane, mercanköşk ve kıyılmış maydanoz)
Tuz
Karabiber

Süt, su, 1 tutam tuz, 1 kaşık tereyağı ve yarım kaşık baharatı bir tencerede kaynatın. Un ve irmiği ilave edin.

Sürekli karıştırarak kısık ateşte yaklaşık 25-30 dakika pişirin ve ılınmaya bırakın. Yumurta sarısı ve

kaşarpeynirini ekleyin. Hamuru nemlendirilmiş zemine alın. Spatula ile yayın ve daireler kesin.

Doğranmış sebzeleri bol tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün. Dilimlenmiş soğanı sarımsakla birlikte

zeytinyağında pembeleştirin. Sarmısağı içinden alıp sebzeleri ilave edin. Karabiber ve kalan baharatı ekleyip 5 dakika pişirin.

Kalan tereyağını eritin. Yağlanmış kalıba önce artan hamur parçalarını dizin. Sebze, hamur dilimleri ve tereyağı sıralamasıyla malzemeyi dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.