



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ MÜCVER

- 1 havuç
- 1 patates
- 1 küçük kuru soğan
- 1 pırasa
- Maydanoz
- Taze soğan
- 3-4 dal ıspanak veya pazı
- 2-3 yumurta
- Beyaz Peynir
- 2-3 kaşık un
- Çok az kabartma tozu
- Tuz
- Karabiber
- Arzuya göre 1 kabak

Havuç, patates ve kuru soğanı ayrı ayrı rendeleyin. Pırasayı ince ince doğrayın. Teflon bir tavaya biraz sıvıyağ koyun. Önce kuru soğanı, ardından pırasayı, sonra havucu, patatesi ve ıspanağı koyun. Sebzeleri çok fazla pişirmeyin, biraz soteledikten sonra kenara alın ve bu malzemeyi soğutun. Sonra maydanoz, taze soğan, tuz, peynir, yumurta ve un ilave edip karıştırın. Karışımı borcam tepsiye yayıp, üzerini düzeltin. 200C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

