



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU SEBZELİ GRİSİNİLİ TURTA

50 gr margarin
400 gr kabak
200 gr kuru iç bakla
150 gr patates
120 gr kereviz
100 gr pırasa
70 gr havuç
3 adet yumurta
1 paket ince grisini
4 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 su bardağı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Bir gece önceden 200 gram kuru iç baklayı suda bekleterek yumuşatın. Su dolu tencerede iç baklayı haşlayın. Süzdükten sonra kabuğunu ayıklayın. İç baklayı blenderde 3 adet yumurta, bir tutam tuz ve karabiberle çekin. Sebzeleri küp kesin. Yapışmaz yüzeyli tavada 50 gram margarinle soteleyin. Rengi değişince blenderde çektiğiniz iç bakla, 3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri ve 1 su bardağı galeta unuyla sebzeleri karıştırın.

23 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbına sana margarin sürün. Blenderde çektiğiniz sade grisinin yarısını kalıba aktarın. Üzerine hazırladığınız sebzeleri ekleyin. Turtanın üzerine ayırdığınız grisinileri dizin. Üzerine 2 yemek kaşığı sıvı yağı gezdirip 1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra kelepçeli kek kalıbından tartı çıkartın. Servis tabağına aktarın servis yapın.