



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ZEYTİNLİ KAHVALTILIK

3 iri havuç rendelenmiş
150 gr kadar kaşar peyniri (ben taze kaşar kullandım)
1 su bardağı kadar çekirdekleri ayıklanmış siyah zeytin
1 su bardağı un (kıvam için 1-2 çorba kaşığı kadar un ilave edebilir)
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
Zevkinize göre baharatlar
Süt
Tuz

Havuçlarımızı rendeleyip yağlanmış bir tavada soteleyelim. Havuçların renkleri canlı turuncu oluncaya kadar çevirerek pişirelim.

Taze kaşarı rendeleyelim.

Pişen havuçlarımızı bir karıştırma kabına alalım. Üzerine kaşarı, zeytini, 1 su bardağı unu, 2 yumurtayı ve baharatları ilave edelim. Bir spatula ile karıştıralım. Karıştırırken azar azar süt ilave edelim. Eğer kıvamı çok cıvık ve sulu ise azar azar 1 çorba kaşığı kadar un ilave edip tekrar karıştıralım.

Karışımın sulu olmaması ve kendini tutuyor olması gerekiyor.

Karışımı bir borcama veya fırın tepsisine yayın. Büyüklüğü mini fırın tepsisi kadar olmalıdır.

Fırında üzeri kızarıncaya kadar 180 derecede pişirin.

Ben fırından çıkarır çıkarmaz soğumadan kurabiye kalıbı ile pişirdiklerimi kesip soğuttum.