



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELLİM PEYNİRLİ SEBZELİ TART

2 adet patates
1 adet havuç
1 su bardağı bezelye
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
6 dilim hellim peyniri

Sebzeleri küp küp doğrayın ve 3 çorba kaşığı zeytinyağında sote edin. Bir kaptaki yumurta, süt, unu baharatı ve sebzelerle karıştırın. Fırın kabına alıp 200 derecede 15 dakika pişirin. Üzerine yağsız tavada iki yüzünüzü kızartığınız Hellim peynirini koyup servise sunun.