



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BROKOLİ YUVASI

150 gr haşlanmış ve rondodan geçirilmiş brokoli
2 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
2 diş doğranmış sarımsak
1 yemek kaşığı yağ
1 tutam nane
1 tutam kimyon
1 tutam yenibahar

1-Öncelikle Brokoli püresini, galeta ununu, nane, kekik, kimyon ilave ediyoruz
2-Yumurta yağı ve tuzu da ekleyip hamur gibi yoğuruyoruz,
3-Hamurumuzu elimizle şekil alabilecek kıvama getiriyoruz
4-Elimizde küçük küçük kopartıp, yuvarlayıp işaret parmağıyla bastırıyoruz.
5-Bastırdığımız yerlere beyaz peynir dolduruyoruz
6-Önceden ısıtılmış ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye brokoli yuvalarını sıralıyoruz
7-200 dercede 15-20 dakika pişiriyoruz
8-Sıcak sıcak servise sunuyoruz