



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ SEBZE KATLARI

- 2 adet kabak
- 2 adet patlıcan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 corba kaşığı sirke
- 100 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük kase kaşar rendesi
- 1 küçük kase beyaz tam yağlı peynir

Kabağı, patlıcanı kırmızı biberi dilimleyin. Tavaya sana yağımızı alın üzerine tüm sebzeleri ilave edip soteleyin. Yuvarlak bir çemberin içine sebzelerin yarısını alın üzerine istediğiniz peynirleri ilave edip sebzelerin kalan kısmını üzerine ekleyin. En üst kısmına rende peynir ilave ederek önceden ısıtılmış 170 dercelik fırında peynirler eriyene kadar pişirin.

