



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ SEBZELİ AÇIK STRUDEL

2,5 yemek kaşığı margarin  
200 gr kereviz  
2 adet turp  
2 adet kabak  
3 adet kuru soğan  
1 çay bardağı ceviz  
1 çay kaşığı zencefil  
3 dilim ekmek içi  
250 gr milföy hamuru  
100 gr parmesan peyniri  
1/2 demet maydanoz  
1 adet yumurta  
3 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı kekik

Doğranmış soğan ve küp kesilmiş kereviz, kabak, turpu 2,5 yemek kaşığı margarinde soteleyin. Tuz, karabiber, zencefil ve cevizle tatlandırın. Suyunu çekince ocağı kapatın. Rendelenmiş ekmek içi, 2 çorba kaşığı parmesan, kekik ve doğranmış maydanozu ekleyin.

Yağlı kağıt üzerinde Milföy hamurunu açıp 35 cm kenarlı bir kare kesin. Tepsiyeye yağlı kağıt serip hamuru aktarın. Ortasına harcı yayın. Harç açık kalacak şekilde hamurun kenarlarını içe kıvrıp iki ucundan pide kapatır gibi kapatın. Çırpılmış yumurta sürün. Isıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirin.

