



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEBZELİ PAY

Elif Korkmaz

250 gr. hellim peyniri
2'şer adet orta boy havuç, kabak ve patates
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Havuç, kabak ve patatesleri soyup haşlayın, soğuduktan sonra küp küp kesin. Sebzeler, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi, sebzelerin rengi dönene kadar yağda kavurun. İndirmeye yakın kıyılmış maydanozu ilave edin. Sebzeleri fırın kabına alın. Yumurta, süt, un, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu blender'da karıştırın, sebzelerin üzerine dökün. 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Hellim peynirlerini yapışmaz yüzeyli tavada arkalı önlü kızartın. Payın üzerine yerleştirerek servis yapın.