



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE MOZAIĐI

- 1 adet havuç
- 2 adet patlıcan
- 1 adet soĐan
- 1 adet kabak
- 1 fincan tulum peyniri
- 3 orba kaŐıĐı margarin
- 1-2 tane kereviz yapaĐı
- 1 ay kaŐıĐı tuz
- 1 fiske karabiber

Soğanları fırın kabına piyaz olarak doğruyoruz. Sırası ile domatesleri, havuç ve kabakları doğrayıp sıralıyoruz. Margarin, tuz ve karabiber, kereviz yapraklarını ilave ediyoruz. zerine rendelenmiŐ peynirimizi serpiŐtiriyoruz. Az miktarda su ilave edip fırın kabının kenarından hava alacak Őekilde az açıklık bırakıp 180 derece de 20 dakika üzeri kızarıp sebzeler piŐene kadar piŐiriyoruz.
