



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KUŞ YUVASI

5 yemek kaşığı margarin
0,5 paket yassı spagetti
1 adet havuç
1 adet kabak
2 adet patates
3 dal taze soğan
5 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı fesleğen
1 tutam kekik
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı galeta unu
Karabiber
Tuz

Kabak, havuç ve patatesleri temizleyip yıkayın. Kağıt havlu ile kurulayıp küçük küpler halinde doğrayın. Taze soğanları temizleyip yıkayın ve süzün, ince ince doğrayın.

Tavada 4 kaşık margarini kızdırıp sebzeleri sote edin. Tuz, karabiber, kekik ve fesleğeni ekleyip karıştırın. 3 kaşık su ilave edip kapağı kapalı olarak sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Spagettiye tuzlu suda haşlayıp süzün. Tuz ve kalan margarini ekleyip harmanlayın. Çatalla azar azar spagetti alıp döndürerek fırın kalıbına kuş yuvası şeklinde yerleştirin.

Sebzeli karışımı hazırladığınız kuş yuvalarına paylaşın. Üzerlerine kaşar peyniri ve galeta unu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.