



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PAY

300 gr patates, soyulmuş, ince dilimlenmiş
250 gr milföy hamuru
100 gr pırasa, halka doğranmış
50 gr zeytinyağlı kurutulmuş domates
2 adet kereviz sapı, şerit doğranmış
2 adet tatlı soğan, piyazlık doğranmış
1 adet yumurta
1 tutam maydanoz, doğranmış
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bir tavada 50 gr zeytinyağını ısıtıp pırasayı, patatesi, kereviz sapını ve soğanı ekleyin. Yüksek ateşte çevirerek 2 dakika kavurun, daha sonra ateşi kısıp 5-6 daha dakika pişirin. Kuru domatesleri ekleyin. Yarım dakika karıştırarak pişirmeyi sürdürün. Ocağı söndürüp bir tutam maydanoz, tuz ve karabiberle aromalandırın. Hazırladığınız sebzeleri fırın kabına yayın. Milföy hamurunuz merdaneyle inceltip fırın kabının üstünü hamurla kapatın. Kenarlarını sıkıştırarak hamurun kaba yapışmasını sağlayın. Hamurun üstüne ve kenarlarına çırpılmış yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

