



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PEYNİRLİ MİNİ ÇÖREK

Hamuru için:

250 gr un

125 gr margarin

4 yemek kaşığı soğuk su

2 adet yumurta sarısı

iç harcı için:

2 adet patates

2'şer adet havuç, kabak

3 taze soğan

1 diş sarımsak

4 yemek kaşığı margarin

90 gr cheddar peyniri

125 gr ricotta peyniri

50 gr parmesan peyniri

3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

1 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Hamur için un ve margarin mutfak robotunda ekmek kırıntısı haline gelinceye kadar çekin. Yumurta sarıları ile suyu ekleyip hamur toparlanıncaya kadar karıştırın. Gerekirse kaşık kaşık su ilavesi yapın. Hamuru streç filme sararak 15 dakika buzdolabında soğutun. Fırını 190 dereceye ayarlayın. Sebzeleri küp şeklinde doğrayıp yağda soteleyin. Rendelenmiş sarımsak ve ince kıyılmış taze soğanları ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biber ile tatlandırın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra maydanoz ve rendelenmiş peynirleri ekleyip karıştırın. 10 cm'lik tart kalıplarını yağlayın. Hamuru altı parçaya ayırıp her birini 20 cm çapında açın ve tart kalıplarına yerleştirin. İç malzemeyi kalıpların içlerine paylaşarak hamurun kenarlarını üzerine doğru kapatın. Fırın tepsisine dizip 15 dakika buzdolabında soğutun. Hamurun üzerine çırpılmış yumurta sürüp fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.