



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ POĞAÇA

3 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
6 adet milföy hamuru
2 çay kaşığı hardal
90 gr krem peynir
200 gr patates
1 adet pırasa
1 adet soğan
2 adet havuç
Tuz
Karabiber

Soğanı doğrayın, yağla berabere bir kaba koyup 5 dakika kadar çevirin. Doğranmış pırasa, patates ve havucu da ilave edip on dakika pişirin. Hardal, maydanoz, tuz ve karabiberi de kattıktan sonra 10 dakika daha pişirin. Altını kapatıp, soğumaya bırakın.

Milföy hamurlarının içine sebze karışımından koyun üzerlerine peyniri ilave edin, kapatın.

Hamurların üzerine çırpılmış yumurta sürüp 200 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirin, servis yapın.
