



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ POŞE YUMURTA

- 1 tane patates
- 1 tane havuç
- 1 tane soğan
- 1 tane kabak
- 1 tane pırasa
- 300 gram ıspanak
- 300 gram rezene
- 10 tane poşe yumurta
- 200 gram dilimlenmiş parmesan peyniri
- 1 demet maydanoz
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam kekik
- 150 gram sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber
- 1 kase rendelenmiş kaşar

Sebzeleri ayıklayıp küp kesin. İnce doğranmış pırasayı yağda soteleyin. Daha sonra patatesleri, birkaç dakika sonra rezeneyi ve havucu ekleyin soğan ve Dövmüş sarımsak, ince doğranmış maydanoz, kabak, bir tutam kekik, tuz ve doğranmış ıspanağı ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika sebzeler suyunu çekene kadar pişirin. Pişikten sonra rendelenmiş parmesan peyniri ile tatlandırın. Her tabağa 11 cm'lik metal çemberle 6 adet sebze karışımı hazırlayın. Sebzelerin üzerine poşe ettiğiniz 2'er adet yumurtayı yerleştirin. Yumurtaların üzerine kaşarpeyniri ekleyip peynir eriyene kadar fırında pişirin ve hemen servis yapın.

