



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ PATATESLİ BAHAR PİZZASI

10-15 tane taze fasulye
3-4 tane kırmızı biber
2 orta boy patates
1 yemek kaşığı yağ
3 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
Tuz
100 gr. Mısır
100 gr. Sosis
100 gr. siyah zeytin

Öncelikle fasulyelerimizi, biberlerimizi ve patateslerimizi minik küpler halinde doğruyoruz. Tavamıza yaklaşık bir yemek kaşığı kadar yağ ve bir tutam tuz koyup sebzelerimizi soteliyoruz. Bir yandan da hamurumuzu hazırlayalım. 3 yumurta , un, süt ve tuzumuzu bir kaptaki iyice çırpıyoruz. Akışkan bir hamur elde ediyoruz. (Hamurumuz zaten krep hamuru , cıvıklığı da öyle olmalı. Tepsi ya da borcamı kaplayacak çoklukta olmalı.) Sebzelerimiz sotelendikten sonra hafif yağlanmış tepsimize iyice yayıyoruz. Üzerine elde ettiğimiz akışkan harcı iyice yayıyoruz. Sebzelerimizin üzeri kaplanmalı. Üzerine mısır, doğranmış sosis ve zeytini serpiştiriyoruz. Üzerini süsledikten sonra fırına veriyoruz. Yaklaşık 15-20 dakika pişiriyoruz. Piştikten sonra tabağa ters çevirmeden koyup, dilimleyip servis edebilirsiniz.

