



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORTİLLA KÜPLERİ (İSPANYA)

4 kişilik

MALZEME:

200 gr. havuç, kabak, brokoli ve beyaz soğan,

2 diş sarımsak,

2 yemek kaşığı zeytinyağı,

8 taze yumurta,

2 yemek kaşığı mercan köşk yaprağı,

tuz,

beyaz biber.

1. Fırını 200 derecede ısıtın. Havuçları ve kabakları ayıklayın, incecik dilimleyin.

2. Brokolileri ayıklayarak dilimleyin, soğanları uzunlamasına doğrayın. Sarmısağı dilimleyin.

3. 30 x 20 cm büyüklüğünde bir fırın kabını yağlayın. Sebzeleri koyun. Kabi fırına koyun, sebzeleri arada bir çevirerek 20 dakika pişirin.

4. Yumurtaları mercan köşk, tuz ve biber ile karıştırın. Yumurtalı karışımı sebzelerin üstüne dökün, tortillayı 15 dakika pişirin.

5. Kalıbı fırından çıkarın. Tortillayı ılınmaya bırakın ve küp halinde kesin.