



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MUSAKKA

500 gram kabak
500 gram patates
500 gram ıspanak
1 adet kuru kuru soğan
1-2 diş sarımsak
1 paket paket taze krema
3-4 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz
1 tutam kara biber
1 adet yumurta sarısı

Patatesleri kabuklarıyla haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup, halka halka kesin, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kuru soğan ve sarımsakları küçük küp şeklinde doğrayın. 1-2 yemek kaşığı margarin döndürün. Ispanakları ilave edin. Ispanaklar diriliğini kaybedince ocaktan indirin, tuz ve karabiber ekleyin. Kabakları halka halka kesin ve çok az sana yağda soteleyin. Isıya dayanıklı bir kabın içerisinde az miktarda margarin gezdirin. Önce halka şeklinde haşlanmış patatesleri kaba dizin. Üzerine ıspanakları döşeyin. En üstüne de halka dilimlediğiniz kabakları ekleyin. Taze kremanın içine 1 adet yumurtanın sarısını katın ve iyice çırpın. Kremayı sebzeli karışımın üzerine yayın. 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika süreyle pişirin.