



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA KASESİNDE GARNİTÜR

- 1 adet yufka
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet ince pırasa
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yufkadan iki büyük yuvarlak kesilir. Fırın ısısına dayanıklı çukur bir kap ters çevrilir. Yağ sürülür. İlk kat yufka yerleştirilir. Yufka yağlanır, ikinci katta üzerine yerleştirilir. Kasenin şekli verilir. Diğer yanda havuçlar, biber ve patatesler elma dilimi kadar doğranır. Pırasa biraz ufak doğranır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dökülür. Üzerine kekik, tuz ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Yufka ve sebzeler aynı anda 190 derece fırına verilir. Yufka pembeleşene, sebzeler yumuşayana kadar pişirilir. Kase daha çabuk pişerse önce fırından alınır. Yufka kaseden çıkarılır. İçine pişen sebzeler doldurulur ve sofraya getirilir.