



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA SEPETİNDE FIRINDA SEBZE

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- Yarım adet karnıbahar
- 2 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 3 adet közbiber
- 3 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 1 adet yufka
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet domates
- 1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı

Karnıbaharları bölüp, bol kaynar suda, az sirke ilave edip, haşlayın.

Patatesleri küp küp doğrayıp, haşlayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Közbiberleri şerit şerit doğrayın.

Kabakların kabuklarını kazıyıp, küp küp doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Dereotunu ince ince kıyın.

Tavada Sana Kase kızdırıp, içine rendelenmiş havuçları, kıyılmış sarımsakları ve piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine doğranmış kabakları ve sirkeyi ekleyip, iyice kavurun.

En son olarak içine şerit şerit kesilmiş köz biberleri, kırmızı pul biberi, kıyılmış dereotunu, kimyonu, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım pişirin.

Harcı atesşten almadan önce içine haşlanmış patatesleri ilave edip, karıştırın.

Yufkayı Sıvı Sana ile yağlayıp, kenarları tepsinin dışına sarkacak şekilde yerleştirin.

Yağlanmış yufkanın üzerine harcı dökün, tepsinin her tarafına yayın.

Harcının ortasına haşlanmış karnıbaharları dizip üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip, yufkanın dışarda kalan uçlarını içe doğru katlayın.

Katlanmış yufkanın üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün.

Yemeği önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dak, yufkanın üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.