SEBZELİ TURTA

Malzemeler ; 4 kişi için

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 50 dak.

½ Kg Kabak

2 adet kırmızı Dolmalık Biber

4 adet Domates

1 adet Kuru Soğan

4 adet Yumurta

100 gr rende Gravyer Peyniri

4 yemek kaşığı Süt (light)

2 yemek kaşığı Zeytinyağ

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Kabakları kabuklarını soymadan küçük küçük parçalara bölün. Domateslerin kabuklarını kaynar suda 30 sn tuttuktan sonra soyun ve sap ve çekirdeklerini çıkardığınız biberlerle birlikte küçük küçük kesin. Aynı şekilde soğanları çentin.

Tüm sebzeleri zeytinyağında ve kuvvetli ateşte 20 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tuz ve biberini koyun.

Diğer yanda yumurtaları kırıp iyice çırpın, içine sütü ve gravyer peynirini ekleyin. Sonra pişirdiğiniz sebzeleri de üstüne ekleyip, karıştırın.

Hepsini bir kalıba döküp 200° C fırında 30 dakika pişirin.

turtayı hem sıcak hem soğuk servis yapabilirsiniz.

Afiyet olsun......