

Firinda Salamli Sebze

Malzemeler

1 adet orta boy patates

1 adet patlican

2 adet kucuk boy kabak

100 gr salam

100 gr kasar

2 yemek kasigi siviyağ

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Sebzeleri soyup kup kup dograyin.

Guvece ya da firin kabiniza alin.

Uzerine yagi, tuzu ve karabiberi gezdirip guzelce karistirin.

Uzerini alüminyum folyo ile kaplayip onceden 240 derecede isitilmis firina verin.

Uzerini acmadan 45 dk pisirin.

Firindan cikarip kup kup dogradiginiz salamlari ekleyin ve karistirin.

Tekrar firina verip 10 dk daha pisirin.

Firindan cikarip rendelediginiz kasari uzerine serin ve tekrar firina verin.

Kasarlar hafif kizarana kadar pisirin.

Afiyet olsun...