

Havuc lu Kabak lı Sufle

Malzemeler

2 adet taze kabak
2 orta boy havuc
2 yufka
2 su bardağı sut
2 adet yumurta
120 gr beyaz peynir rendesi
1 corba kasığı sivi yağ
Çeyrek demet taze nane
Çeyrek demet dereotu
Pul biber, tuz, karabiber

Yapılışı

Kabak ve havucları yıkayın.Daha sonra soyup rendeleyin. Dereotu ve naneyi ayıklayın ve yıkayın.Sonra ince ince kiyin..Baska bir derin bir kapta yumurtaları iyice cirpin. Sut ve yağını ilave edip, biraz daha cirpin. Yufkaları ufak parçalar halinde bolun.Bu yufka parçalarını, sebzeleri, baharatları yumurta karışımının içine ekleyip hepsini homojen olacak şekilde karıştırın, Yapılmaz bir tepsiye ya da küçük sufle kaplarına pay edin. Orta ateşte yaklaşık 45 dakika fırınlayın.