

Briam

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Yunan fırın sebzeleri briam, kabak, patates ve domatesi zeytinyağında pişirilir.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 3 adet Patates
- 4 adet Domates
- 80 ml Zeytinyağ
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Patlıcan
- 1 tatlı kaşık Kekik

Yapılışı

1. Patates, kabak ve patlıcanı kalın halka doğrayın.
2. Sebzeleri fırın tava üstüne binmeyecek şekilde dizin.
3. Domates, sarımsak zeytinyağı ve kekik sebzelerin üstüne gezdirin.
4. Kabaklı kağıt örtün, sebzelerin üstü erken yanmasın diye.
5. Briam'ı 180°C fırında 60 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri tek kat dizin; fırında suyunu salmadan daha iyi kızarır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında peyniri koyup briam'la da sıcak sunun.