



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Портулак огородный с сыром

Peynirli Semizotu



1 кг. портулака  
2 шт. крупных спелых помидора  
1 крупная луковица  
1,5 стакана потертоого на терке сыра  
2 яйца  
1 ст. л. подслн. масла  
1 ч. л. соли  
0,5 ч. л. черного молотого перца

- # Портулак перебрать, помыть, порезать толщиной в 2 пальца и положить в кастрюлю. Сверху положить потерпые на терке помидоры, перемешать. Готовить на медленном огне под закрытой крышкой 25 мин.
- # В сковороде подогреть масло и добавить мелко порезанный лук, пассировать до прозрачности.
- # В приготовленный портулак добавить соль и перец, перемешать и переложить в небольшую смазанную маслом форму для духовки.
- # Сверху выложить пассированный лук и залить смесью из яиц и сыра.
- # Поставить блюдо в разогретую до 200 градусов духовку, готовить пока подрумянится верх.
- # Порезать на кусочки, подавать горячим.

Это блюдо можно приготовить и на газовой плите в сковороде.