

عجة البيض بالخضار

المقادير:

- 2 عود بصل أخضر، مفروم
- 4 ملعقة كبيرة بازلياء، مجمدة
- 100 غ جبن فيتا، مفتت
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 4 بيضة
- $\frac{1}{4}$ كوب جبن بارميزان، مبشور

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 160.
2. يخفق البيض بطبق عميق.
3. يضاف البصل والبازيلاء والفيتا وتحرك المكونات.
4. يدهن طبق الفرن بالزبدة ويضاف الخليط.
5. يرش جبن البارميزان على الوجه ويدخل الى الفرن لحوالي 15 دقيقة.