

# عجة الخضار بالفرن

المقادير:

- 6 بيضات
- $\frac{1}{2}$  كوب من زيت الزيتون
- 2 | كواب قشدة دسمة
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- 2 كوسا مقطعة شرائح رقيقة
- كوب جبنة شيدر مبروشة
- ملاعق طعام بقدونس مفروم
- بطاطا حلوة متوسطة الحجم
- 2 باذنجان مقطع إلى شرائح سميكة

طريقة التحضير:

- نضع البطاطا في وعاء ماء على نار عالية حتى تصبح طرية، ثم نقشر البطاطا ونقطعها لشرائح وتوضع جانبا لتبرد .
- في مقلاة نشوح شرائح الباذنجان والكوسا بعد دهنها بزيت الزيتون، وذلك لمدة 1-2 دقائق لكل جانب أو حتى تصبح ذهبية اللون .
- نرتب شرائح الباذنجان في أسفل طبق فرن مدهون وعميق، ثم نقوم برش كمية من الشيدر عليها، ونضع فوقها البطاطا الحلوة مع رش الشيدر وفوقها شرائح الكوسا مع الشيدر.
- نخفقي البيض والقشدة والبقدونس في وعاء منفصل مع رش الملح والفلفل، ثم نسكب الخليط على الخضار في طبق الفرن، مع رش كمية الشيدر الباقية .
- نضعي الطبق بالفرن على حرارة 180 درجة مئوية ، لمدة 35-40 دقيقة أو حتى تندمج المكونات مع بعضها، ثم نخرجها، ونضعها جانبا لمدة 10 دقائق كي تبرد قليلاً بالطبق وتتماسك أكثر، وعندما تبرد نخرجها من طبق الفرن وتصبح جاهزة للتقديم.

الف صحة!