



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA KEÇİ PEYNİRİ

12 adet konserve ya da taze asma yaprağı

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

300 gr. keçi peyniri

2.5 çorba kaşığı kekik

10 dilim baget ekmeğı ya da simit

Pişirme kağıdı

Asma yapraklarını düz bir zemine yayın ve iki yüzünü de fırçayla yağlayın. Her bir asma yaprağına bir dilim keçi peyniri koyun (çok büyük yaprakları ikiye bölün). Üzerine kekik serpin ve yaprağı kapatın. Fırın tepsisine pişirme kağıdını serin ve asma yapraklarına sardığınız peynirleri tepsiye yerleştirin. Fırını 200 dereceye ayarlayın ve 8-10 dakika boyunca yapraklar ktır ktır olana kadar pişirin. Baget dilimleri ya da simitle servis yapın.