



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA GRATEN FASULYE

300 gram taze fasulye
1 kaşık tuz
3 diş sarımsak
1 kaşık margarin
50 gram dil peyniri
100 gram kaşar peyniri
1 tutam pul biber

Fasulyeyi iyice temizleyin. Fasulyeleri tuzlu suda 10 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Sarımsakları soyup doğrayın. Bir tencerede margarin eritin. Sarımsak ve fasulyeyi ilave edip orta ateşte 2 3 dakika soteleyin. Fasulyeyi fırın kabına alın. Üzerine dil peyniri ve kaşar peynirini ekleyip bir tutam pul biber serpin. Önceden ısıttığınız 200 dereceli fırında peynir eriyinceye kadar iyice pişirin. Sıcak olarak servis yapmanızı tavsiye ederiz.