FIRINDA PEYNİRLİ LİMONLU BROKOLİ

500 gr brokoli
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan

Fırını 220 derecede ısıtın. Brokolileri yıkayıp, demetlerini tek tek ayırın. Saplarındaki sert kısımları gerekirse sebze soyacağı ile soyun. Tereyağı ve tuzu gezdirip, biraz harmanlayın. Brokolileri seramik bir kaba veya borcam a yayın. Brokolilerin kenarları kahverengileşene kadar fırında pişirin (Yaklaşık 15 dakika kadar). Fırından çıkarınca üzerine limon suyunu gezdirin ve istediğiniz bir çeşit rendelenmiş peyniri serpin. Kaşar, parmesan veya beyaz peynir olabilir.



© lezzetler.com tarif no:135248 • adı:Fırında Peynirli Limonlu Brokoli • gönderen:sesli • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:41