



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON ÇANAĞINDA FIRINLANMIŞ PEYNİR

5 adet iri limon
10 adet cherry domates
1 demet fesleğen
1 paket dil dil peyniri
100 gr margarin
Yeteri kadar ekmek dilimi

Limonların altını ve üstünü kesip düz bir zemin elde edin.

Ortadan ikiye kesin, bir kaşık yardımıyla içini boşaltın.

Fırın tepsisine eğer varsa limon yapraklarını, yoksa fesleğeni yerleştirin (yapraklar altlık görevini görecek), 5-6 yaprak fesleğeni bir kenara ayırın.

İçi boşaltılmış limonları üzerine yerleştirin.

Limonların içini sırasıyla dil peyniri, fesleğen yaprağı, domates yağ ve tekrar dil peyniri olarak doldurun. Biraz tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin.

Fırına yerleştirin. 250 derece ısıda, peynirler eriyene kadar pişirin.

Daha sonra tercihe göre kızarmış ya da normal ekmek dilimlerinin üzerine koyup, limon kabuğunu peynirlerin üzerinden yavaşça alın, peynirlerin ekmek diliminin üzerinde kalmasını sağlayın.

Büyük bir servis tabağında yanında cherry domateslerle servis edin. Arzuya göre bir kaç limonu ekmek dilimlerine koymadan fırından aldığınız gibi yerleştirin. Servis sırasında şık bir görünüm elde edin

