PEYNİRLİ TİRİT

1 soğan
4 su bardağı et suyu yahut su
1.5 ekmek dilimi
150 gr. rende peynir veya lor

Tencerede kıyılmış soğan ile tereyağını kavurun. Et suyunu ilave edip kaynatın, ekmekleri bir sıra tepsiye dizip üstüne peynirleri serpin. Bir kat daha ekmek dilimi dizdikten sonra tekrar peynir rendesi serpin. Kaynayan suyu üstüne döktükten sonra 5 dakika fırına atıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23309 • adı:Peynirli Tirit • gönderen:halıcı kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:02