PEYNİRLİ TİRİT

Bir tencerede, çentilmiş bir soğanı bir çorba kaşığı yağla soğanlar pembeleşinceve kadar döndürün. Sonra biraz et suyu karıştırıp kaynatın. İnce dilimlere ayırdığınız bir francalayı geniş bir kaba sıralayın. Üzerine rendelerımiş gravyer peyniri döşeyin. Başka bir tencerede kaynamakta olan et suyundan dökün. Beş dakika kadar fırında tutun.

© lezzetler.com tarif no:87372 • adı:Peynirli Tirit • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:13