



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KANEPE

www.vzug.com

350 g kırmızı soğan, ikiye bölünmüş, şeritler halinde kesilmiş
1 dl su
30 g incir, kuru, ince küp şeklinde
75 g gravyer peyniri, rendelenmiş
Tuz
Karabiber
12 dilim baget
Zeytinyağı

Soğanı ve suyu porselen kalba boşaltın. Tavayı soğuk fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.
Hafif soğumuş soğanları incir ve peynir ile karıştırın, baharat ekleyin.
Baget dilimlerine zeytinyağı serpin, soğan karışımı ile kaplayın ve bir pişirme kağıdı kaplanmış tepsiye yerleştirin. Tepsiyi ısıtılmış pişirme bölgesine yerleştirin ve ızgara yapın.

