



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZ GRATİNE

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

8 ançüez filatosu

180 gr (3/4 su bardağı) krema

60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce ızgaranızı iyice kızdırınız. Yayvan ve ateşe dayanıklı bir cam kabı, bir tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Ançüezleri kaba bir sıra halinde dizip, her birinin üstüne bir parça krema koyarak bolca kaşar peyniri rendesi serpiniz. Her birinin üstüne biraz eritilmiş tereyağı döküp ızgaraya sürünüz. Izgarada 3-5 dakika, üstleri hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Cam kabı ızgaradan alıp, servis ediniz.
