



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI GREYFURT

60 gr (1/3 su bardağı) toz şeker
1 kahve kaşığı yenibahar
1+1/2 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
2 büyük greyfurt (ortalarından ikiye bölünmüş).

Önce ızgaranızı iyice ısıtınız. Küçük bir kasede şeker, yenibahar ve tarçını karıştırıp, tereyağı ekleyiniz. Tahta bir kaşıkla karışımı krema haline getirerek, pürütsüz olana kadar çırpınız. Karışımdan kaşıkla alarak her yarım greyfurtun üstüne döşeyiniz. Greyfrutları ızgara tepsisine dizip 6-7 dakika, şeker eriyene kadar pişiriniz. Greyfrutları ızgaradan alıp ayrı ayrı tabaklara koyarak hemen servis ediniz.

Not: Çok değişik biçimde hazırlanmış baharatlı greyfrutları kahvaltıda yada davetlerde, giriş yemeği olarak sunabilirsiniz.