



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHICORÉE

www.miele.com.tr

8 küçük acı marulu
Tuz
8 dilim yemeklik Jambon
8 dilim Peynir
50 ml Krema
Tuz
Yeni çekilmiş Karabiber
50 gr. Galeta unu
1 yemek kaşığı Tereyağı

Marulu ayıklayın, koçanını kesip alın ve marulu yaklaşık 5 dakika kaynayan suda bırakın. Jambon ve peynir dilimlerini ikiye bölün. Marulu ortadan ayırın, önce jambon, sonra peynirle sarın ve sufle kalıbına yerleştirin. Krema tuz ve karabiberi çirpin, marulun üzerine dökün ve üstü açık pişirin. Galeta ununu ısıtılmış tereyağında kavurun, marulun üstüne serpin ve ikram edin.
