



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA CEVİZLİ GREYFURT TATLISI

2 büyük greyfurt
1/2 su bardağı ezilmiş ceviz
1/4 su bardağı esmer şeker
2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı vanilyalı dondurma ya da donmuş yoğurt

Fırının içine ızgara telini yerleştirin ve önceden 250 derecede ısıtın.

Greyfurtları ikiye bölün ve bir fırın tepsisine kesilmiş tarafları üste gelecek şekilde yerleştirin.

Küçük bir kaptan ceviz, şeker, erimiş tereyağı ve tarçını karıştırın. Karışımı greyfurt etinin üzerine eşit olarak sürün.

ızgara telinin üzerine yerleştirip yaklaşık 3-5 dakika kadar fırında pişirin.

Vanilyalı dondurma veya donmuş yoğurdu greyfurtun üzerine sürüp, diğer parçayı üzerine kapatın. Bu şekilde servis edebilirsiniz.

