



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA FASULYE GRATEN

<https://www.elele.com.tr>

300 g taze fasulye  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
50 g dil peyniri  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tutam tuz ve kırmızı biber

Fasulyeyi temizleyin. Tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün. Sarımsakları soyup kıyın. Bir tencerede tereyağını eritin. Sarımsak ve fasulyeyi ilave edip, orta ateşte 2-3 dakika soteleyin. Fasulyeyi fırın kabına alın. Üzerine dil peyniri ve kaşar peynirini ekleyerek, kırmızı biber serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında peynir eriyinceye kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

