



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA GRAVYER PEYNİRİ

6 ince dilim francala
2 silme çorba kaşığı tereyağı
150 gr. taze gravyer peyniri (6 dilim)
3 kahve kaşığı kırmızı biber.

1) Kabukları çıkarılmış ve gayet ince kesilmiş 6 francala diliminin üstüne müsavi bir surette 2 çorba kaşığı tereyağı sürdükten sonra bu yağlı ekmeklerin üstlerine, yine aynı boyda ince kesilmiş birer dilim taze igravyer peyniri oturtmalıdır.

2) Sonra, peynirlerin üstlerine de 3 kah. kaşığı kırmızı biberi serpmek suretile taksim ettikten sonra bunları bir büyükçe tabak içinde, iyice kızdırılmış fırının ortasına sürerek, peynirler yumuşayıp da, kenarlara doğru akar bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı on dakika fırınlamak ve derhal servis yapmalıdır. (Peynirleri katıyen fazla pişirmemelidir, aksi takdirde kurumalarına sebebiyet verilmiş olunur.)
