



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KESTANELİ PEYNİR

Anadolujet Magazin

100 gr kestane
130 gr çeri domates
2 tutam fesleğen
70 gr mozzarella peyniri
4 yemek kaşığı zeytinyağı
50 gr avokado
5 gr tarhana cipsi
Karabiber
Deniz tuzu

Kestanelere birer çizik atıp 180 dereceye ayarladığınız fırına koyun. Pişen kestaneleri kenara aldıktan sonra çeri domatesleri ortadan ikiye bölüp tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edip beş dakika fırınlayın. Bir tutam fesleğen ve iki yemek kaşığı zeytinyağını blenderdan geçirin. Avokado ve kestaneyi püre hâline getirip tuz ve karabiberle tatlandırın. Tabağa fesleğen sosunu döküp üzerine de fırınlanmış domatesleri, peyniri, kestane püresini, tarhana cipslerini, fesleğen ve zeytinyağını sırasıyla ilave edip yemeğinizi servise hazır hâle getirin.

