



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA REZENE

Eyüp Sevinç

4 adet rezene soğanı

Tuz

1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

2 yemek kaşığı rendelenmiş Parmesan peyniri

1 su bardağı tel tel ayrılmış dil peyniri

Rezeneleri temizleyin, sert kabuklarını ve saçaklarını ayırdıktan sonra boylamasına 4'e bölün. Rezeneleri içinde üzerini kaplayacak kadar su bulunan bir tencereye alın. Tuzunu ekleyin. Rezeneler yumuşayana kadar 6-7 dakika haşlayıp suyunu süzün. Fırını 220 derecede ısıtın. Rezeneleri bir fırın kabına yerleştirin. Üzerine tereyağı ve peynirleri serpiştirin. Fırının orta bölümünde peynirler eriyene ve üzeri iyice kızarana kadar 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

