



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRATEN İÇİN PEYNİR SEÇİMİ

Graten yapmak için yağ oranı yüzde 45 ten fazla peynir çeşitlerini tercih edin.

Peynir ne kadar yağlı ise, o kadar kolay eriyecektir.

İster baharatlı, ister sade peynir kullanın.

Parmesan peyniri dikkat gerektirir; yağsız olduğu için fırında çabucak yanabilir. Bu nedenle Parmesan peynirini yumurtalı süt ya da krema ile karıştırın.