



IZGARA BALLI ŐEFTALİ

3 adet yarıya bölünmüş, çekirdeği alınmış Őeftali
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı bal

Izgaranızı yüksek ısıda ısıtın
Őeftalileri ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkartın.
Kestiđiniz Őeftalilerin iç kısımlarına fırça ile zeytinyağı sürün (ızgaraya değecek kısımlarına) sonra da Őeftalileri ızgaraya koyun.
Őeftaliler altın rengine dönene ve hafif karamelize olana kadar ızgarada pişirin (2-3 dakika)
Őeftalileri çevirin ve biraz ısınıp yumuşayana kadar ızgarada tutun (2 dakika kadar daha).
Őeftalileri ızgaradan alın ve balla servis edin.

