



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞAR PEYNİRLİ REZENE

<https://cook.com.tr>

Eski Kaşar 0.5 Çay Bardağı  
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı  
Rezene 700 Gram

Rezenenin dış zarı tel tel görünüyorsa keskin bir bıçak ile soyun. Yuvarlak sapları kesip yıkayın. Her birini uzunlamasına ortadan kesin. Geniş bir tencerede kaynar tuzlu suya koyup lapalaşmadan yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzün. Uzunlamasına tekrar dilimleyin. Fırına dayanıklı tabağınızı biraz yağlayın. Rezeneleri yerleştirip aralarına tereyağını ince dilimler halinde yerleştirin. Rendelediğiniz kaşar peynirini de serpiştirdikten sonra altın rengi alana kadar önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 20 dakika pişirin.

