



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PALAMUT GÜVEÇ

3 yemek kaşığı yağ

1 adet soğan

2 adet biber

2 adet domates

1 adet defne yaprağı

1 adet palamut

isteğe bağlı tuz karabiber kırmızı pul biber

1 kase taze kaşar rendelenmiş

Yağı tencereye alın içine, doğranmış soğanları ve biberleri soteleyin ve üzerine domatesinizi ekleyin.

Domatesler biraz pişince içine kuşbaşı doğranmış palamutu ekleyin ve biraz harlı ateşte pişmesini sağlayın.

İçine tuz karabiber ve azıcık pul biber ilave edin.

1 tane defne yaprağı koyun güzel kokması için

Güveç kaplarına alın ve rendelenmiş kaşar ekleyip 200 derece ısınmış fırında kaşarı eriyinceye kadar pişirip servis yapın.