



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MEYVELİ GRATİNE

Çilekleri ikiye kesin. Bir payreks fırın kabına bir sıra ilek, bir sıra frambuaz olmak üzere meyveleri bitene dek yerleştirin. Bu katlarına rasına ise her seferinde biraz krema yayın. En üste frambuazlar gelsin. Yumurtaları omlet gibi çırpın ve bunlara süt ile fruktozu ekleyin. Bu karışımı meyvelerin üzerine dökün ve 200 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61098 • adı:Kırmızı Meyveli Gratine • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:19