



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PEYNİR GÜVECİ

2 adet Penguen Mısır
1 adet Penguen Mantar
Yarım kase kiraz domates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet taze kekik
1 kase rende peynir

Penguen Mantar ve Penguen Mısırı ayrı ayrı süzün.

Mantarları dörde yada ikiye bölün.

Kiraz domatesleri ikiye bölün.

Evdeki peynirlerden bir kase rende yapın.

Bir karıştırma kabına Penguen Mısırı, Penguen Mantarı, domatesi, peyniri, zeytinyağını ve kekiği ilave edin.

Hazırladığınız karışımı küçük güveç kaplarına koyun.

200 derece fırında üzeri kızarana kadar 15 dakika pişirin.

