



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAR GRATİN (10 AY)

150 gr pancar
50 ml süt
1/2 yumurta
1 çimdik tuz
10 gr rendelenmiş kaşar
8 damla limon suyu

Pancarı soyun yıkayın ve küçük parçalara doğrayın. Parçaları tuzlu limonlu suda 15 dakika bekletin. Bir yumurtayı kırın sütle beraber çırpın. Bir küçük fırın kabına doğranmış pancarları döşeyin, üstüne sütlü yumurta dökün. onun da üstüne rende kaşar serpin. 200 derece fırında 15 dakika pişirin.