



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TUİLE

www.vzug.com

150 g bir kalıp permesan peyniri, yeni rendelenmiş
10 g taş mantarı, kurutulmuş, öğütülmüş
2 çorba kaşığı kekik yaprakları
Karabiber

Tüm malzemeleri karıştırın ve peyniri batırma halkası yardımıyla pişirme kağıdı ile kaplanan tepsilere dağıtın. 1. ve 3. raftaki tepsiyi soğuk fırına koyun. Fırınlayın.

Not: Daima taze rendelenmiş peynir kullanılmalıdır, aksi halde peynir tuile'ler çok kuru olur.

