



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TUİLE

100 gram parmesan peyniri (Kaşar, gravyer vb.)

Taze kekik

Biberiye

Karabiber

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Parmesani rendeleyin.

İçine ince doğranmış taze yeşillikleri ve karabiberi ekleyip harmanlayın.

Fırın tepsisinin tabanına pişirme kağıdı serin.

Hazırladığınız peynirli karışımdan 1 yemek kaşığı kadarını alıp tepsiye kağıdın üzerine ince bir tabaka halinde yerleştirin.

Fırına verip 3 dakika kadar pişirerek erimesini sağlayın.

Fırından çıkarıp soğumasını ve sertleşmesini bekleyin.

Çıtırlandığında yemeklerinizle birlikte servis edebilirsiniz.

