



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POLİÇANA

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam taze öğütölmüş karabiber
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Bardak et suyu
- 1 Aldığı kadar rendelenmiş kaşar peynir
- 12 Adet soğan

Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. 25 cm.lik bir fırın tepsisini SANA MARGARİN ile yağlayın ve soğanları içine koyun. Tepsinin dibini kaplayacak kadar, 1 cm derinliğinde et suyu dökün. Tuz ve karabiber serpin. Üstünü kapatın ve 1 saat ya da soğanlar biraz yumuşayana kadar fırında pişirin. Pişirme sırasında gerektiğinde bir miktar daha et suyu ekleyin. Rendelenmiş peyniri üzerine serpin. Izgaranın altında 5-10 dakika ya da peynir eriyene ve kahverengileşene dek kızartın. Sıcak olarak servis yapın.