



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI GRATEN

100 gr. soğan
1 diş sarımsak
15 gr. tereyağı
250 ml. sebze suyu
1 dilim ekmek
50 gr. mozzarella peyniri
Tuz
Karabiber

Soğan ve sarımsağı ince doğrayın. Yağsız tavada kavurun. Sebze suyunu ekleyin ve 10 dakika pişirmeye devam edin.

Tuz ve biber serpin. Çorbayı bir kase içinde 150 °C'lik fırına koyun. Ekmeği yuvarlak kesip peynir ile çorbanın üzerine yerleştirin. Çorbayı peynir eriyinceye kadar fırında pişirin.

Not: Bu grateni light peynir rendesi ve ekmeksiz olarak da hazırlayabilirsiniz.