



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FIRINDA PEYNİRLİ YUMURTA



3 dilim beyaz peynir
4 adet yumurta
1 su bardađı yođurt
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı sıvıyağ

- # Peynir ezilir, yoğurt, karabiber, tuz, pul biber eklenir ve iyice karıştırılır.
- # Uygun büyüklükte bir fırın kabı sıvıyağla yağlanır. Karışım dökülür ve düzeltilir.
- # Malzemenin zerine 4 adet oyuk açılır. Bu oyuklara yumurtalar kırılır.
- # Yumurtaların çevresine eritilmiş tereyağı gezdirilir.
- # Yumurtalı peynirli yumurta 190 derece, sıcak fırına verilir. Yumurtalar arzu edilen katlığa gelene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifte kullanılan beyaz peynirin yağsız olması tavsiye edilir.