



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI VE PERMASANLI ÇİÇEK

70 gr tereyağı
1 adet yumurtanın sarısı
75 gr parmesan veya kaşar peyniri
90 gr un
30 gr soyulmuş antepfıstığı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı süt
1 adet yumurtanın sarısı
Rendelenmiş permasan peyniri

Tereyağı ile yumurta sarısını karıştırın. Un, ufalanmış peynir ve fıstıkları ekleyip yoğurun. Buzdolabında 3 saat dinlendirin. Hamuru yarım santim kalınlığında açıp çiçek şekilli bir kalıpla kesin. Üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısı ve süt karışımından sürün. Rendelenmiş peynir ile süsleyip 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Servis yapın.