BEYAZ PEYNİR TAVASI

200 gram gayet katı beyaz peynir
1 bardak galeta tozu
2 adet sarı yumurta
1/2 kahve fincanı rende gravyer veya kaşar peyniri
225 gram vejetalin veya zeytinyağı

1) Bir çukur tabağa 2 adet yumurta sarısı koyarak çatalla bir kaç defa vurduktan soma bunlara 1/2 kahve fincanı da rende gravyer veya kaşer peyniri ilâve etmeli ve iyice çalkamak suretiyle hepsini birbirlerile halletmelidir.
2) Sonra rende peynirli bu yumurtalara gayet katı cinsden olmak üzere birer parmak kalınlığında dilimlere kesilmiş 200 gram beyaz peynir dilimlerini batırdıktan sonra bir tabak içindeki galeta tozuna bulamalı, sonra da galetalanmış bu peynirleri, içinde kızdırılmış 1 bardak vejetalin veya rafine zeytinyağı olan tavaya atarak, peynirlerin bir tarafları penbeleştikten sonra diğer taraflarını çevirmek suretile bunların her iki taraflarını da kızartmalı, sonra da kızarmış bu peynir dilimlerini bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tavadan tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11276 • adı:BEYAZ PEYNİR TAVASI • gönderen:Horse • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:50