



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ PEYNİR

350 gr Eski Kasar Peyniri  
1 Adet Yumurta  
2 Çorba Kasığı Tereyağı  
50 gr İnce Çekilmiş Ceviziçi, fındık, badem karışımı

Kasar peynirini küçük küpler halinde kesin. Önce çirpilmis yumurtaya ardından fındık, ceviz, badem karışımına bulayın. Tereyağını teflon tavada eritin. Karışımın bulanmış peynirleri ilave edin. Sık sık çevirerek her tarafını kızartıp servis tabağına alın. Kiraz jölesi veya reçel ile servis yapın.

