PEYNİRLİ GÖZLEME

1 yumurta
1 tutam tuz
yarım çay bardağı süt
1 dilim beyez peynir
1 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı

Yumurtayı, içine 1 tutam tuz atıp çırpın. Sütü ve çatalla iyice ezilmiş olan beyaz peyniri ekleyin. İçine unu koyun Hepsini karıştırarak iyice yoğurun. Sonra tavaya tereyağı koyun. Yağ kızınca, bu koyu boza kıvamına gelen yumurtalı peynirden bir çorba kaşığı alıp tavaya dökün. Her iki tarafını da kızartın. Tavada yağ azalınca, aynı şekilde tekrar yağ ekleyip kızdırdıktan sonra içine yumurtalı peynirden koyarak kızartın. Sıcak servis yapın.

ML® Milföy Gözlemesi için tıklayın
ML® Milföy Gözlemesi Videosu

© lezzetler.com tarif no:51694 • adı:Peynirli Gözleme • gönderen:Palamut Pilaki • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:27