



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PANE

2 yumurtanın akı
125 gr (1 su bardağı) gravyer peyniri rendesi
60 gr (2/3 su bardağı) ufalanmış ekmek içi
2 su bardağı rafine yağ

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli ile kar haline getiriniz. Peynir rendesini ekleyip parmaklarınızla yoğurarak yumuşak bir hamur yapınız. Bir tatlı kaşığıyla hamurdan alıp avucunuzun içinde küçük küçük yuvarlayınız.

Ekmek içini yağlı yada mumlu kâğıda döşeyip her peynir topunu ayrı ayrı ekmek içine bulayınız.

Peynir toplarını bir tabakta buzdolabına koyup 2,5 saat bekletiniz.

Büyük ve derin bir tavanın üçte birini yağla doldurup yağı orta ateşte 55 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar kızdırınız.

Birkaç peynir topu alıp tavaya atarak 2 dakika, her yanları hafif pembeleşene kadar kızartınız. Kepçeyle peynirleri yağdan çıkarıp kağıt peçete üstünde fazla yağını süzdürünüz. Kalan toplar kızarana kadar, kızaranları sıcak tutunuz. Bütün peynir topları kızarıncaya, sıcak sıcak servis ediniz.