



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ MANTARLI VE SALAMLI GÜVEÇ

225 gr lor peyniri veya labne
1 küçük soğan, ince doğranmış
100 gr mantar, doğranmış
2 adet yumurta, çırpılmış
50 gr salam salam, küp şeklinde kesilmiş
Bir tutam taze rendelenmiş hint cevizi
Tuz
Karabiber
25 gr eritilmiş margarin
2 kaşık mısır unu
Süslemek için:
Yarım demet Maydanoz

Fırını 200 C ısıtın.

Bir tencerede bir kaşık margarini eritin, soğanları ekleyip yumuşayınca kadar kızartın.

Mantarları ekleyip 1- 2. dak. devamlı karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencereyi ateşten. alıp soğumaya bırakın.

Peyniri süzgeçten geçirip, bir kasede çırpılmış yumurtaları peynire azar azar ekleyerek yedirin.

Salam, soğan ve mantarı peynir karışımına ekleyin. iki kaşık mısır ununu da ekleyip, hint cevizini tuzu ve biberi katın.

Isıya dayanıklı 4 küçük kabın içine fırçayla yağ sürün. Karışımı eşit olarak bu kaplara boşaltın.

Kapları fırına sürüp 20-25 dakika kabarıp kahverengileşinceye kadar pişirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.

