



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAKTA PEYNİR VE YUMURTA

<https://esenler.bel.tr/>

4 adet yuvarlak küçük ekmek
4 adet yumurta
4 çorba kaşığı taze kaşar
2 çorba kaşığı beyaz peynir
2 dal maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı süt

Ekmekleri enine ortadan keserek içini kaşık yardımıyla oyun. Fırın tepsisine dizin, fırında 6-7 dakika kurutarak renginin dönmesini sağlayın. Tavada tereyağını eriterek içine sütü dökün. Beyaz peyniri ve ince doğranmış maydanozu ekleyip pişirin. Fırından çıkardığınız çanaklara harcı eşit şekilde bölün, taze kaşarı üzerine ekleyin. En üste yumurtayı kırıp tekrar tepsiyi fırına verin. Yumurtalar pişince dışarı alın. Servis yapın.

