



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ERİKLİ GRATİN

MALZEMELER

500 gr. Labne Peynir

10 gr. Tereyağı

20 gr. Kedi Dili

450 gr. Murdum Erik

30 gr. Samfistigi

4 Yumurta

1 Limon: Suyu ve kabugu

60 gr. Pudra sekeri

1 cay kasigi tarcin

yarim yemek kasigi nisasta

2 yumurta aki

uzerine serpmek icin pudra sekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Labneyi tulbentin icinde suzulmeye birakiniz. 29 cm capinda bir cam kalibi yaglayiniz. Kedi dillerini cok ince ezerek kaliba eşit bir sekilde dagitiniz.

Murdum erigini ortadan ikiye bolerek cekirdeklerini cikariniz ve ince seritler halinde kesiniz. Samfistiklerini cok fazla ince olmayacak sekilde dovunuz. Yumurtalari ayiriniz ve yumurta sarisini; limon kabugu + suyu, pudra sekeri ve tarcin ile mikserle cirpiniz. Nisasta ve labneyi ekleyerek karistiriniz. Yumurta sarisini kopuk olana kadar cirpin ve karisima yavasca ekleyiniz. Karisimi kaba dokun ve üzerine erikleri daire seklinde diziniz. Uzerine fistiklari serpin. Onceden isitilmis firinda (220 c - alttan 2 katta) 20 - 30 dk. pişirin

Biraz ilindiktan sonra uzerine pudra sekeri serpin ve ilik olarak servis yapin.