



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PEYNİR

300 gr İim Beyaz Peynir
200 gr İim Labne Peyniri
2 yumurta sarısı
2 orba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
2 adet taze soğan
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
Tuz ve karabiber
Sızma zeytinyağı

Fırını 180 derecede önceden ısıtın.
İim Beyaz ve Labne peynirleri derin bir kaba alın ve çatalla ezin.
İnce kıyılmış taze soğan ve maydanozu ekleyerek karıştırın.
Yumurta sarılarını ilave edin
Tuz, kırmızı pul biber ve karabiberi ekleyip karıştırın.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Karışımı tepsinin içine boşaltın ve üzerini düzleştirin.
Fırında 30 dakika pişirin.
Fırından çıkan peyniri sıcak servis edin.

