



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SÜTLÜ KAŞARLI YUMURTA

4 adet yumurta
4 yemek kaşığı az yağlı süt
1 ay kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tutam tuz

Yumurta ve süt tuz ile birlikte karıştırılır. Tavad a tereyağı ile biraz pişirilir. Daha sonra fırına dayanıklı kaplara alınıp üzerine rendelenmiş kaşar serpilerek 5-10 dakika pişirilerek servis edilir.