



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA YUMURTA

6 Yumurta  
2 Kahve kaşığı tereyağ  
2 Kahve fincanı gravyer peynir  
Tuz

Yumurtaların aklarını bir tencereye, sarılarını da dağıtmadan top halinde bir başka tabağa ayırdıktan sonra yumurtanın aklarını tuzla beyaz ve koyu köpük haline gelinceye kadar telle dövün. Sonra dövdüğünüz bu akların yarısını içi iyice yağlanmış bir tepsiye düzgün bir şekilde döşeyin ve üzerlerine de rende kaşar veya gravyer peyniri serpin. Öte yanda tabağa kırdığınız yumurta sarılarını patlatmadan akların üzerine dikkatli olarak kaydırın. Sarıların üzerini de kalan yumurta aklarıyla iyice örtün. Sonra yine akların üzerine bir iki kahve fincanı rende peyniri eşit olarak serpin. Sonra da tepsiyi orta ısıdaki fırına sürerek peynirlerin üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin ve hemen servis yapın.