



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GUJER

<https://migros.com.tr>

4 adet yumurta
1,5 su bardağı un
250 gr. rendelenmiş gravyer peyniri
250 gr. tereyağı
1 su bardağı su
Tuz

Önce fırınınızı 220 dereceye getirin. Fırın tepsinize bir yağlı kağıt serin ve bir tatlı kaşığı yağ ile yağlayın. Kalan yağın yarısını, suyu ve tuzu büyük bir tencereye koyun ve kaynatın. Tencereyi ateşten alıp unu katarak karıştırın. Tencereyi tekrar ateşe koyup sürekli karıştırarak, karışım hamur kıvamına gelip tencerenin kenarlarından kolay ayrılır hale gelene kadar pişirin. Tencereyi tekrar ateşten alıp yumurtaları teker teker katın. Rendelenmiş peynirden 2 çorba kaşığı ayırıp kalanını tencereye ekleyin ve karıştırın. Karışımın tepeme dolu çorba kaşıkları alıp yağlanmış kağıdın üzerine bir halka olacak şekilde dökün. Ayırdığınız 2 çorba kaşığı peyniri halkanın üzerine serpip fırına sürün. 40 dakika kadar kabarıp altın sarısı renk alana kadar pişirin. Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

