



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GUJER

100 gr margarin
3 yumurta
150 gr un
150 gr peynir
yarım kaşık tuz
1 ay kaşığı karabiber

Bir tencerenin içine margarin ile birlikte 150 gr su, tuz, karabiber konur. İçindekiler kaynamaya başladıktan sonra bu karışım ocaktan alınır, içine un bir defada ilave edilir. Çırpma teliyle iyice karıştırılır ve tekrar ocağı konur. Bu kez tahta kaşıkla sürekli karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Hamur tahta kaşıkla karıştırılırken tek parça halinde tencerenin dibinden ayrılınca kadar devam edilir. Ilıması için biraz beklenir ve bu hamura yumurtalar hızlıca karıştırılarak eklenir. Doğranmış peynir de eklenir. Hamur iyice yağlanmış bir kalıba dökölür ve ortasının boş kalması sağlanır. Üzerine peynirden biraz daha serpilir ve 45 dakika 165 derece fırında pişirilir.