



## GÜVEÇTE HELLİMLİ SUCUK

Pınar Gurme Sucuk  
100 G Hellim  
100 G Çeri Domates  
20 G Tereyağı  
3 G Kekik  
2 Yumurta

Hellim peynirini küp küp doğrayın.  
Sucukları yarım dilim şeklinde doğrayın.  
Çeri domatesleri ikiye bölün ve toprak güvece yerleştirin.  
Üzerine tereyağı parçaları ekleyin.  
Baharatını da ekleyip 180 derece fırında 10 dakika pişirin.  
Fırından çıkar çıkmaz üzerine yumurtayı kırıp iyice karıştırın. (Yumurtalar güvecin sıcaklığında pişecektir.)

