



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇ KURABİYESİ

2 çorba kaşığı un
1 çay fincanı kaşar ve gravyer peyniri rendesi
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı yağ
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Öncelikle yağla un beraber hafif kavrulur. Süt yavaş yavaş eklenir, karıştırılır. Koyulaşınca ateşten indirilir. Tuz, biber, 2 yumurta sarısı biraz sütle karıştırılarak konur. 2 yumurta beyazı sert kar haline gelinceye kadar çıpılır. Peynir rendesi eklenir, hepsi hafifçe karıştırılır, güvece konur. Üzerine peynir rendesi seripilir. Orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirilir, sıcak servis yapılır.