



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KURABIYE

2 kaşık un
1 kaşık tereyağı
1 çay fincanı kaşar peyniri
1 bardak süt
3 adet yumurta

Bir tava içinde yağı eritip unu kavurun, rengi dönünce de sütü karıştırın, koyulaşınca ocaktan alın. Bu karışıma yumurtaların sarılarını ekleyin tuz serpin. Yumurtaların beyazlarını da ayrı bir kapta kar edip rende peynirle karıştırın ve hepsini güveç tenceresi içine aktarın. Üzerlerine bir miktar daha peynir serpebilirsiniz. 170 derecede 15 dk. pişirip fırından alın ve sıcak olarak servis edin.