



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR İÇİNDE PEYNİRLİ YUMURTA

Malzemesi:

Yarım su bardağı süt

20 gr. tereyağı

Tuz

50 gr un

1 yumurta

50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

4 adet haşlanmış yumurta

Kızartmak için ayçiçeği yağı

Karabiber

Süslemek için:

4 adet salata yaprağı

2 çay kaşığı hardal

Hazırlanışı:

Sütü, tereyağı ve tuz ile kaynatın. Unu elekten geçirip, devamlı karıştırmak suretiyle süte ilave edin. Bu karışım kalınlaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten indirip, yumurtayı, rendelenmiş peyniri ve karabiberi ilave edin. Ellerinizi soğuk suya batırın. Hamurdan alacağınız, bir parçayı ovucunuzun içine yerleştirip, ortasına haşlanmış ve kabukları soyulmuş birer yumurtayı yerleştirin. Yumurtanın üzerindeki hamura köfte şekli verin. Ayçiçeği yağı çukur bir kabın içinde iyice kızdırın. Hamur içindeki yumurtaları bu yağda her tarafı altın sarısı bir renk alıncaya kadar, ortalama 5-10 dakika kızartın. Servis tabağına, salata yapraklarını dizip üzerine yerleştirin ve servis yapın.