



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI PEYNİR ÇUBUKLARI

1 adet yumurta
100 gr. kaşar peyniri
3 çay kaşığı hardal
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı pul biber
Aldığı kadar un
Tuz

Yumurthanın akını ve sarısını birer kaptan ayırın. Kaşar peynirini rendeleyin. Üzerine yumurta sarısı, hardal, tereyağı, pul biber, tuz ve aldığı kadar un ekleyip kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurup, hazırlayın. Unlu bir tezgahda açıp istediğiniz şekilde kesin. Üzerine yumurta akı sürüp, yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dakika boyunca pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 03.10.2015