



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELLE PEYNİRLİ YUMURTA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

100 gr. kelle peyniri
2 adet yumurta
Zeytinyağı

Sahana zeytinyağı koyulur.

Kelle peyniri elle ufalanarak sahana koyulur.

Yarım çay bardağı kaynamış su, üzerine ilave edilir.

Piştirmeye başlanır.

Peynir beyaz suyunu saldığı zaman, 2 yumurta peynirin üzerine kırılır.

Yumurtalar piştince ateşin altı kapatılır.

Not: Kelle peynirinin makbul olanı keçi sütünden yapılmaktadır Bu peynir, çabuk bozulmaması için bolca tuzlanarak yapılmaktadır. Ben de bu peyniri aldığımda uzun süre koruyabilmek için, tuzlu suya yatırıp dolapta tutarım. Bu nedenle tuzlu peynir sevmeyenler kelle peynirini sevmeyebilirler.

