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.
Pişirmeye başlanır.
Peynir beyaz suyunu saldığı zaman, 2 yumurta peynirin üzerine kırılır.
Yumurtalar pişince 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.

© lezzetler.com tarif no:119943 • adı:Kelle Peynirli Yumurta (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:02.05.2024 - 17:29