



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ BULUT EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı krem peynir
3 yumurta akı
1 tutam tuz
1 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat
1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kurutulmuş domates
Üzeri için:
Çörekotu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Karışımın hazırlanışı ve pişirme

Yumurta sarısı ve krem peyniri bir kaseye alıp çatal ile çırpın. Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın. Üzerine tuz ve karbonatı ekleyip mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Krem peynirli karışımı ekleyin ve spatula yardımı ile alttan üste doğru söndürmeden yavaşça karıştırın. Küp şeklindeki kurutulmuş domatesleri ekleyin ve 1-2 kez daha karıştırın. Hazırladığınız karışımı 4 eşit miktara bölün, her birini yaymadan top şeklinde fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine çörek otu serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 13 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

