



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR KREMASI

Malzemesi:

200 gr. rendelenmiş sert peynir

100 gr. tereyağı

Yarım litre su

200 gr. un

1 çay kaşığı tuz

Hazırlanışı:

Tereyağını bir tencerede yakmadan eritin. Peynir rendesini üzerine dökerek eriyene kadar bekleyin. İçine su ilave edip, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak malzemeyi iyice halledin. Daha sonra un ve tuzu koyarak karışım koyulaşana ve içinde pütür kalmayınca dek karıştırarak pişirin. Üzerine tuz serpin. Yanında sıcak ekmek vererek servis yapın.

Not: Peynir kreması mutlaka çok sıcak olarak yenmelidir.