



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PEYNİR MUSAKKA

### Malzemesi:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 diş sarımsak

Tuz

350 gr. kaşar peyniri

500 gr. yoğurt

4 yumurta sarısı,

5-6 dilim kızarmış ekmek.

### Hazırlanışı:

Tereyağını bir kabın içinde eritin. Sarımsağın kabuklarını soyun ve tuz ile havanda dövün. Tereyağına katın. Rendelenmiş peyniri ve yoğurdu da katın. Yumurtaları ayrı bir kabın içinde çırpın ve son olarak yumurtaları da peynire ilave edin. Bu arada kızarmış ekmekleri küçük parçalar halinde doğrayın. Ekmek parçalarını peynire batırarak servis yapın.

Not: Peyniri ve kızarmış ekmek parçalarını istediğiniz takdirde ayrı ayrı olarak da sofraya getirebilirsiniz. Peyniri küçük kaselere taksim ettikten sonra, herkes kızarmış ekmeği peynire batırarak yiyebilir.

---