



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR PANE

İkbal Gürpınar

250 gr kadar çeşitli peynirler
2 adet yumurta
1 kaşık un
1 kâse galeta unu
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı zerdeçal
2-3 dal maydanoz

Evdeki kalan peynirlerimizi değerlendirmek adına bu lezzetli tarifi ister çayın yanında ister yemek sofralarımızda sunabiliriz. Çeşitli peynirler ufalanarak karıştırılır. Yumurtalar, un, zerdeçal ve kimyon ilave edilir. Elde edilen karışımdan parçalar yuvarlanarak galeta ununa batırılır. Yağlı kâğıt serilmiş olan fırın tepsisine dizilen parçalar 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirilerek maydanoz yaprakları ile servis edilir.