



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

6 adet yumurta  
1 kg soğan  
1 kg lor peyniri  
3 demet maydanoz  
200 gr tereyağı  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı karabiber

Küçük boyutlarda küp küp doğranan soğanlar zeytinyağında kavrulur. Soğumaya bırakılır.

Soğuyan soğan karıştırma kabına alınır içine lor peynir ince kıyılmış maydanoz yumurta tuz karabiber eklenerek karıştırılır.

Karışımın üzerine tereyağı kızartılarak dökülür ve tekrar karıştırılır.

Peynirli içi hazırlanmıştır, herhangi bir odun fırınına götürerek peynirli yaptırılabilir.

