



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ CHARLOT

1 kalın tost ekmeği dilimi (kabukları alınıp, küçük küplere kesilmiş)
1 su bardađı süt
8 tost ekmeği dilimi (kabukları alınmış)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
3 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
1+1/2 çorba kaşığı un
250 gr (2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi
125 gr (1/2 su bardađı) krema

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. Tost ekmeği küplerini alçak kenarlı bir tabağa koyup, sütün yarısını üstüne serpiştiriniz.

Bir başka tabağa tost ekmeği dilimlerini yanyana dizip, kalan 1/2 su bardağı sütü üstlerine dökünüz. Sütü emmeleri için, iki ekmeği tabağını da bir kenara bırakınız. Büyük bir kasede yağı tahta bir kaşıkla dövüp, yumurta sarılarını teker teker ekleyiniz. Unu karıştırıp, sütü emmiş ekmeği küplerini, peynir rendesini, tuzu ve hindistancevizini ekleyiniz. iyice karıştırıp, kremayı katınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teliyle çırparak kar haline getirdikten sonra, büyük kasedeki karışıma ekleyiniz. Alçak kenarlı bir tepsiye, süte batırılmış ekmeği dilimlerini dizip, üstüne büyük kasedeki peynirli karışımı boşaltınız. Tepsiyi fırına sürüp, 35-40 dakika pişirdikten sonra, peynirli şarlotunuzu fırından alarak, servis ediniz.

Not: Peynirli şarlotu. üstünü yağda kızartılmış salam ve maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz.