



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK GÜVECİ

5 paket irmik
1 su bardağı süt
1 su bardağı kaşar peyniri
2 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
4 adet gravyer peyniri
1 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber

4 küçük güveç kalıbı önceden yağlanır, sonra da galeta unut serpilir. Sonra kalıplar silkelenerek, galeta ununun fazlası alınır.

Gravyer peyniri ince ince doğranır. Fırın 230 dereceye ayarlanıp ısıtılır.

Süt, içine biraz tuz atılarak kaynamaya koyulur. Kaynayan sütün içine irmik yavaş yavaş ilave edilir ve bu arada tahta kaşıkla dibine yapışmaması için devamlı karıştırılır. Ateşin kısık olmasına özellikle dikkat edilir.

10 dk. kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir ve içine iki kaşık rendelenmiş kaşar peyniri ve bir bütün yumurta ilave edilerek hızlı hızlı karıştırılır.

Daha sonra her kabin içine önce birer kaşık irmik konup, kalıbın dibine ve kenarlarına gelecek şekilde yayılır.

Bunun üzerine gravyer dilimleri yerleştirilir.

Gravyerlerin üzerine yumurta sarıları oturtulur, sonra yumurtaların üzerine yine gravyer dilimleri yerleştirilir.

Gravyerlerin üzerine yumurta sarıları oturtulur, sonra yumurtaların üzerine yine gravyer dilimleri konur.

Daha sonra da irmik dört kalıba taksim edilir. En üstlerine fındık büyüklüğünde margarin parçaları yerleştirilip kızgın fırına sürülür. Fırında on dakika pişirilir.

Çıkartıldıktan sonra da birkaç dakika dinlendirilir. Sonra, çatalla kenarları oynatılarak kalıplar ters yüz edilerek tabaklara boşaltılır.

Pişme sonunda yumurtalar katılaşmamış olmalıdır.

Sıcak olarak servis edilir.

