



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MISIR UNU KUYYAĞI

100 Gr Sana Klasik
5 Su Bardağı su
2 Su Bardağı mısır unu
200 gr tel peynir
1 Çay Kaşığı tuz

Tavada yağı eritin. Suyu ve tuzu ilave edin. Kaynamaya başlayınca mısır ununu azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin ve kaynayınca kadar karıştırarak pişirin. Tel tel ayırdığınız peynirleri ekleyin. Birkaç kez karıştırıp ocağı kısın. Peynirler eriyinceye kadar pişirmeye devam edin. Sıcak olarak servis edin.