



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SU (ERZİNCAN)

1 kase kavurma
4 yumurta
2 dilim Eğin peyniri
Tuz, karabiber, reyhan
1 bağ taze soğan
Yarım bağ maydanoz
2 adet domates
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı yağ
Eğin ekmeği

Kavurma yağlı ise ayrıca yağ koymaya gerek yoktur. Genişçe bir kaba kavurma konur. Küçük doğranmış domates ve biberler ilave edilerek domates ve biberler sotelenir.

İnce doğranmış taze soğan ve maydanozda bu karışıma ilave edilerek biraz daha karıştırılır. 1 su bardağı kadar su konur. Kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta 4 yumurta çırpılarak, küp küp doğranmış beyaz peynire karıştırılır. 1 bardak daha su ilave edilir. Kaynayan diğer malzemelere ilave edilerek hafifçe karıştırılır. Kapak kapatılır. Reyhan ufalanır, yumurtalar pişince yemek hazırdır. Sulu bir yemektir, doğranmış Eğin ekmeğinin üzerine dökülerek de yenabilir.

Not: Hazırda yemek olmadığı zaman hemen hazırlanabilecek kolay ve güzel bir yemektir.