



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YUMURTA BÖREKLERİ

Eyüp Sevinç

4 adet yumurta
½ su bardağı beyaz peynir
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
½ çay bardağı krema
½ çay kaşığı muskat
Birkaç dal dereotu
Beyaz biber
Tuz

Tereyağını tencerede eritin. Unu ekledikten sonra rengi dönüp kokusu çıkana kadar orta ateşte çevirin. Sütü azar azar ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak kısık ateşte pişirip ateşten alın. Kremayı mikser ile çırpın. Yumurtaların sarısı ve beyazını ayırıp kremaya teker teker yumurta sarılarını ekleyip iyice karışmasını sağlayın. Beyaz peyniri, kıyılmış dereotu ile ufalayıp ezdikten sonra tencereye kremalı yumurtayla beraber ekleyin. Tuz, biber ve muskatı ilave edip yumurta aklarını el mikserinin önce düşük, sonra kuvvetli hızında kar haline gelene kadar bir tutam tuz ile çırpın. Yavaş yavaş fazla çırpmadan peynirli karışımı ilave ettikten sonra yağlanmış küçük kare tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış fırında 12 dakika pişirip çıkarın ve küçük karelere bölün. Sıcak olarak servis edin.

