



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ YUMURTA

8 yumurta
250 gr. beyaz peynir, kaşar peyniri
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 bardak et suyu
Tuz
Karabiber
Yarım paket yağ

Hangi cins peynir kullanılıyorsa, peynirler rendelenip veya ufalanıp ince kıyılmış dereotu ve maydanoz ile harman edilir ve sahanda kızgın halde bulunan yağın içine atılıp çabuk çabuk bir iki karıştırılıp bunun da üzerine bir bardak kadar var ise et suyu yok ise bir bardaktan az sade su ilâve edilerek kapak kapanır ve peynirler erir duruma gelince yumurtalar kırılarak, akları pişince ateşten alınıp tuzu ve biberi de ekilip servis yapılır.