PEYNİRLİ YUMURTA

Ergun Köknar

4 adet yumurta
50 gr. beyaz peynir
Bir tutam kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağ
Yeterince tuz, biber.

Çukurca bir tavada yağı kızdırın. Yumurtaları kırıp beyazlarını hafifçe pişmesini bekleyin. Çatalla yumurtaları tavanın kenarına çekerek, önceden hazırladığınız peynir için yer hazırlayın. (Peyniri önceden çatalla ezerek, ince kıyılmış maydanozla karıştırmalısınız.) Hazırladığınız bu peyniri açtığınız yere yerleştirin. Peynir erimeye başlarken kenardaki yu-murtalan peynire doğru iterek, beyazların peynirle karışmasını sağlayın. Peynirin dibi tutacağı için arada bir çatalla dibini karıştırarak tavayı hafifçe sallayın. Sarılar orta derecede katılaşınca üzerine karabiber serpip, sıcak sıcak ikram edin. Peynir tuzluysa tuz ekmeyin.

Not: Yumurtanın bütün süt ürünleri ile değişik ve lezzetli birleşimleri olur. İster çiğden yumurtayı süt ürünüyle karıştırıp yağda kızartın, ister süt ürününü önce yağda eritip üstüne yumurtayı kırın her seferinde başarılı ve tadı hoş bir tabak hazırlayacağınızdan emin olabilirsiniz. Hele tuz, biber, çeşitli baharatlarla bu lezzeti pekiştirirseniz, umulmadık lezzetler keşfedebilirsiniz. Peynirli Yumurta Türk mutfağının klasik bir yemeğidir.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024

© lezzetler.com tarif no:57085 • adı:Peynirli Yumurta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:49