



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHANDA PEYNİR

Malzeme 250 gram eski kaşar, 2 yemek kaşığı un, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı galeta unu, kızartma için sıvı yağ
Yapılışı Kaşar peynirinin 1,5 santim kalınlığında düzgün dilimler kesin. Yumurtayı çukurca bir kap içinde çırpın.
Tavada yağı kızdırın. Herbir peynir dilimini önce una, sonra yumurtaya, en son galeta ununa batırın. Yavaşça
tavaya atın. Peynir dilimlerinin her iki tarafını renkleri açık kahverengiye dönene kadar kızartın. (1-2 dakika).
Çıkartınca kağıt mutfak havlusu üzerinde fazla yağını süzün. Sıcak servis yapın. Bunu fazla yağlı olmayan diğer
sert peynirler ile de yapabilirsiniz
