



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ YUMURTA

4 adet yumurta
2-3 bardak süt
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
1 parça limon kabuğu
Tuz
Karabiber

Limon kabuğunun beyazını çıkarıp, kalan kısmı iyice rendeleyin. Sonra küçük kaselerin her birine, birer adet yumurta kırın. Öte tarafta, peynirle sütü iyice karıştırın ve sonra bunu, kaselerdeki yumurtaların üstlerine dökün. Sonra bir tepsinin yarısına kadar su doldurun, bu kaseleri o çukur tepsinin içine güzelce yerleştirin. Kaselerin ağızlanın alüminyum kağıtla (çikolata kağıdı, veya biraz daha yağlayacağınız yağlı kağıtla) örtün ve tepsiyi kızgın fırına koyup 10 dakika kadar pişirin. Sonra kaseleri birer birer alın, kağıtlarını çıkarın ve servise hazır hale getirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.03.2024