



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ YUMURTA

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 100 Gram
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Keçi Sütü 2 Su Bardağı
Yumurta 8 Adet

Yumurtaları kır, tencereye sütü at karıştır, kaşarı rende at, ayrı geniş bir tencereye 4 parmak su koy, karışımı tencereyi de onun içine koy, buharda pişir.