



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TULUM PEYNİRLİ YUMURTA

4 adet yumurta  
250 gr tulum peyniri  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz, karabiber, pul biber

Fırın kabı yağlanır. Tulum peyniri, yağ, tuz, karabiber ve pul biber ezerek karıştırılır. Fırın kabına yerleştirilir. Yüzeyinde oyuklar açılır. Yumurtalar oyuklara kırılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir.

---