



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA GÜVECİ

- 1 Su bardağı süt
- 1 çay bardağı rendelenmiş gravyer peyniri
- 3 Yumurta
- Tuz
- 1 Çay bardağı rendelenmiş gravyer

Sütü bir tutam tuzla kaynatınız. 3 yumurtayı çırparak kaynayan süte ekleyiniz. Bu karışıma rendelenmiş gravyer peynirini de koyduktan sonra hepsini karıştırıp altı küçük güvece dökünüz. Ve fırında 10 ya da 15 dakika pişiriniz. Sıcak servis yapınız.
