

## **تست پنیر گودا**

ابتدا فر را با حرارت 200 درجه سانتی‌گراد روشن کرده نان تست را برش‌های نواری می‌زنیم. سپس در ظرف گودی ریخته روی آن مخلوط خردل و کره می‌ریزیم.



### **مواد اولیه:**

نان تست چهار تکه  
کره آب شده چهار قاشق سوپخوری  
خردل یک قاشق چایخوری  
نمک و فلفل نیم‌کوب به میزان لازم  
جعفری خرد شده تازه یک قاشق سوپخوری  
پنیر چدار یا گودا رنده شده  $\frac{1}{3}$  پیمانه  
آویشن یک قاشق چایخوری  
تخم‌مرغ چهار عدد

### **طرز تهیه:**

ابتدا فر را با حرارت 200 درجه سانتی‌گراد روشن کرده نان تست را برش‌های نواری می‌زنیم. سپس در ظرف گودی ریخته روی آن مخلوط خردل و کره می‌ریزیم. نمک، فلفل، پنیر، جعفری و آویشن پاشیده مواد را با هم مخلوط می‌کنیم. سینی فر را با فویل پوشانده برش‌های نان را روی آن چیده سپس به مدت 20 دقیقه در فر قرار می‌دهیم تا کاملاً برشته شوند در این فاصله در ظرفی آب را جوش آورده سپس تخم‌مرغ‌ها را به همراه یک چوب کبریت به آب جوش اضافه می‌کنیم تا شش دقیقه بجوشد. پس از آن از روی حرارت برداشته و در ظرف آب سرد خنک می‌کنیم. سر تخم‌مرغ‌ها را برداشته و نان‌های تست شده را با تخم‌مرغ عسلی میل می‌نماییم.

### **نکته:**

چوب کبریت باعث می‌شود تخم‌مرغ هنگام پخت ترک نخورد.