

## پنیر برشته (غذای محلی گیلان)



پنیر را با دست ریز کرده، همراه با زردچوبه در روغن تفت می‌دهیم. شوید خشک را به صورت پودر درآورده و با تخم‌مرغ به مواد افزوده و هم می‌زنیم. پس از پنج دقیقه غذا حاضر است و می‌توانیم آن را همراه با برنج کته سرو نماییم.

### مواد اولیه :

پنیر لبقوان 250 گرم

تخم‌مرغ یک عدد

روغن و زردچوبه به میزان لازم

شوید خشک یا تازه خردشده به میزان لازم

### طرز تهیه

پنیر را با دست ریز کرده، همراه با زردچوبه در روغن تفت می‌دهیم. شوید خشک را به صورت پودر درآورده و با تخم‌مرغ به مواد افزوده و هم می‌زنیم. پس از پنج دقیقه غذا حاضر است و می‌توانیم آن را همراه با برنج کته سرو نماییم.

### نکته:

در این غذا شوید خشک طعم بهتری دارد.

برای صرفه‌جویی و طعم بهتر غذا، می‌توان از پنیرهای خرد شده باقیمانده از صبحانه استفاده نمود.