

## *Jevrejski sir*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1/2 l mleka
- 13 jaja
- 3 dl vode
- prstohvat soli
- 15 g šecera

## **Priprema**

U posudu staviti mleko, vodu, šecer i so, pa staviti da provri.

Jaja umutiti, pa dodati u provrelu tecnost i mešati, sve dok se ne odvoji surutka.

Djevdjer obložiti gazom, pa sipati masu, vezati gazu i ostaviti da se dobro iscedi i ohladi. Staviti u frižider.  
Prijatno!