



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ BÖREĞİ

3.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı yoğurt
Tuz
İçine:
300 gram kıyma
1 demet taze soğan
1 demet taze sarımsak
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta
100 gram çerkez peyniri
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı
Çörekotu

Un, kabartma tozu, 1 çay bardağı yoğurt, şeker, sıvıyağ ve sirkeyi karıştırıp, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. 30 dakika buzdolabında dinlendirin, ikiye bölün. Merdane ile tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurlardan birini tepsiye yayın. Diğer tarafta kıyma, ince kıyılmış taze soğan, sarımsak, tuz, karabiber ve yumurtayı karıştırın. Hazırladığınız harcı hamurun üzerine yayın. Peyniri dilimleyin. Kıymanın üzerine yerleştirin. Diğer hamuru da üzerine kapatın. Yumurta sarısı sürün. Çörekotuyla süsleyip önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

[ML® Çerkez Kurabiyesi için tıklayın](#)