



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEYNİRLİ TEPİSİ ÇÖREĞİ

MALZEMELER:

Yarım büyük Paket margarin (125 gr.)
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
Yarım demet maydanoz
2 çay kaşığı çörekotu

YAPILIŞI:

1- Tencereye, yumuşak margarin, sıvı yağ, süt, kabartma tozu, şeker, tuz ve 1 yumurta akı konup el ile karıştırılır.
2- Aldığı kadar elenmiş un ile, ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğrulur. İki parçaya ayrılıp üzeri örtülü olarak serin bir yerde 10- 15 dakika dinlendirilir.
3- 28- 30 cm. çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun bir tanesi tepsi büyüklüğünde açılıp içine yerleştirilir. Üzerine doğranmış maydanoz karıştırılmış peynir rendesi serpilir.
4- Diğer hamur da aynı büyüklükte açılıp peynirin üzerine konur. Hafifçe bastırılıp kare şeklinde dilimlenir.
5- Üzerine yarım kaşık süt karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir ve fırında pişirilir.