



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ÇÖREK

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı kaymak
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Kaymak dahil, diğer hamur malzemesiyle orta kıvamda bir hamur yapılır. 15 dakika dinlendirilir. Sonra cevizden biraz büyük parçalar alınır, avuç içinde açılır. Ezilmiş peynir konur, poğaçaya gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.