



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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