



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SAHUR GÖZLEMESİ

1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Az miktarda su
Yarım kilo pazı ya da ıspanak
1 adet soğan
150 gram beyaz peynir
İsteyen yufka da kullanabilir

Yoğurma kabının içine yoğurt ve sıvı yağın döküp karıştırın. Üzerine un, tuz ve az miktarda suyu ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Dinlendirip açın. İçine ezilmiş, irice doğranmış, yıkanmış pazıları rendelenmiş soğanlarla ve peynirlerle karıştırın, biraz sıvı yağla yufkanın içine yerleştirip sürün. Yufkaları katlayıp yağsız tavada pişirin. İki yüzü de kızarıncaya servis tabağına alıp ikram edin.

