



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASALI TOP ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 adet ince pırasa
2 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Pırasa yeşil kısmıyla birlikte çok ince kıyılır. Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Ezilmiş peynir ve diğer malzemeler eklenir, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır ve top gibi yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece, önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirilir.