



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI ÇÖREK

3 su bardağı un
½ paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı koyu ayran
1 tatlı kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
tuz

Margarini tavada eritinve ılınmasını bekleyin. Yumurtanın sarısını ayrı bir tabağa aldıktan sonra akını derince bir kabe koyun. Üzerine ayran ve margarini katıp karıştırın. Kabartma tozunu, unu ve tuzu da ilave edin ve pütürsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Maydanozu ve dereotunu temizleyip ince ince kıyın. Beyaz peyniri ufalayın ardından ince ince kıyılmış olan maydanoz ve dereotu ile karıştırın. Hamurdan iki ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve hamuru eliniz de açıp içine peynirharcından koyun. İkiye katlayıp tekrar top yapın. Fırın tepsisini yağladıktan sonra hazırladığınız poğaçaları aralıklı olarak dizin. Üzerlerine önceden ayırdığınız yumurta sarısını sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-28 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

