



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇITIR

1.5 su bardağı ufalanmış kepek ekmeği
1 çay bardağı süt
1.5 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Çörekotu
20 gr. kaşar peyniri

Ufalanmış ekmeklerin üzerine süt, sıvı yağ ve tuz koyup yoğurun. Çok yumuşak olursa un ilave edebilirsiniz. Hamuru unlu zeminde açıp kare şeklinde kesin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Çörekotu ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.