



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BLAZER ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle yumuşak bir hamur yapılır. Hamur, merdaneyle 1 santim kalınlığından açılır. 6*6 kalınlığında bıçakla kesilir. Karelerin ortasına ezilmiş peynir konur. Bohça gibi sağdan ve soldan, üst üste binecek şekilde katlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.