



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMUR ÇÖREK

1 adet közlenmiş patlıcan
1 adet közlenmiş kırmızı biber
Yarım kalıp beyaz peynir
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yumurta, yoğurt ve eritilmiş margarin karıştırılır. Üzerine ince kıyılmış köz biber ve patlıcan eklendikten sonra ufalanmış peynir, tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.