



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATLAK ÇÖREK

250 gr. margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sirke
1 çay bardağı soda
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Kaşar peyniri
Sucuk

Erimiş ve soğumuş margarin, zeytinyağı, yoğurt, sirke, maden suyu, yumurta ve tuz karıştırılır. Alabildiği kadar un ve kabartma tozu ilave edilip kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurulur. Üzeri örtülüp 1 saat buzdolabında dinlendirilir.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kapanıp içine sucuk ve rendelenmiş kaşar peyniri koyulur. Yuvarlak şekil verilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. Üzerleri bıçakla artı şeklinde kesilir. 180C fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015