



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