



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAVDARLI BEYAZ PEYNİRLİ KİŞ

4 adet Rus çavdar ekmeđi
50 gram tereyađı
2 adet yumurta sarısı
İçi için:
200 gram beyaz peynir
50 gram taze kaşar peyniri
4-5 dal maydanoz
Yeşil biber
Kırmızı biber
İsteđe göre çörekotu

Ekmekleri robotta iyice parçalayarak, geniş bir kaba alın. İçine 2 yumurta sarısı ve tereyağı ekleyerek, kaba yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sararak, 10-15 dakika buzdolabında bekletin.

Hamur donarken beyaz peynir ve kaşar peynirini rendeleyin. Biberleri ve maydanozları ince ince dilimleyerek karıştırın. Hamuru dolaptan çıkarın ve küçük boy turta kaplarına paylaşın. Hamuru kalıbın içine elle yayın. Peynirli karışımı da paylaşın. Üzerine çörek otu serperek, 170 derece önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. İsteğe göre ılık yada soğuk olarak servis yapın.

