



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇİFTÇİ EKMEĞİ

50 gr tereyağı  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
200 gr kaşar peyniri rendesi  
1 adet kabartma tozu

Sütü hafif ılıtın yoğurma kabına alın. Unu, 50 gr eritilmiş tereyağını, kabartma tozunu, tuzu ekleyin. Kaşar rendesinden 1 çay bardağı ayırıp kalanı hamura katin. Ne çok cıvık nede katı olmayan bir hamur elde edin. Kek kalıbına dökün. Ayırdığımız bir çay bardağı kaşar peyniri rendesini üzerine dökün ve çatalla hafif karıştırın. 160 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Soguyunca dilimleyip servis yapın.

---