



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİZME BOŞ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı un
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süzme peynir
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurtalar ve bir yumurta beyazı konur, çatalla biraz çırpılır. Sıvıyağ, yoğurt, ezilmiş süzme peynir, kabartma tozu ve tuz da ilave edilir. Parmak uçlarıyla biraz mincıklanır ve toplanana kadar un konur. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve üzerine bastırılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Sonra bıçakla vevv çizgiler yapılır. 180 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.