



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ ÇERKEZ BÖREĞİ

Hamuru için:

2,5su bardağı kadar un

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı zeytinyağı

Yarım limon suyu

2 yumurta

1 paket kabartma tozu

İçi için:

250 gram çökelek peyniri

150 gram tulum peyniri

Yarım demet maydanoz

Yarım demet dereotu

6 dal taze soğan

Tuz, karabiber

Üzeri için:

1 yumurta ve bol susam

Hamuru akışkan bir hamur olacak şekilde hazırlayıp ikiye bölün. İçi için gereken malzemeleri karıştırın. Hamurun yarısını yağlanmış tepsiye dökün. Arasına peynirli karışımı bırakın, kalan hamuru da üzerine dökün, kaşıkla yayıp hazırlayın. Yumurta sürüp bolca susam serpin ve 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın.