



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

  KELEKL  KOLAY G  ME

50 Gr Sana Hamur  
5  orba Ka   ı sıvı yağ
1  ay Ka   ı nane
2 Adet soğan
250 gr çökelek peyniri
100 gr labne peyniri
4 Adet yufka
1 Adet yumurta sarısı

Çökelek peynirinin tadı hafif ek imsidir. Ekşi sevmiyorsanız g  mmeyi tatlı lor peyniriyle de yapabilirsiniz. Hatta kıyılmış maydonoz ve dere otuyla da tatlandırabilirsiniz. Yufkalardan birini 4 eşit parçaya ayırın. Üzerlerine birer ka ık sıvı yağ gezdirin. İkinci yufkayı küçük parçalara ayırıp yufkaların üzerlerine paylaştırın. Üzerlerine birer ka ık sıvıyağ gezdirin. Soğanları soyup robotta kıyın.çukur bir kaba alıp çökelek peyniri, oda ısısında yumuşatılmış sanaya ı, labne peyniri ve naneyi ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Soğanlı harcı yufkaların üzerine yayıp yufkaların kenarlarını üzerine kapatın. Birer ka ık ya  gezdirip ya lanmış fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı ve sıvıyağı bir kapta karıştırıp g  mmelerin üzerine s r n. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirip sıcak veya ılık servis yapın.



Fotoğraf "akıllı bıdık" tarafından gönderildi. 21.03.2018