



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU ÇÖREK

Malzemeler:

200 gram böreklik peynir
Yarım paket margarin
Yarım paket peynir
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta akı (yumurta sarısı dışına)
100 gram kaşar peyniri rendesi
1 çay bardağı dereotu
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı şeker
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Hazırlanışı:

Elenmiş una, ufaladığınız peyniri, sirke, sıvı yağ, yumurta aklarını, şekeri, oda sıcaklığındaki margarini, dereotu ve kabartma tozunu ilave edip, hepsini iyice karıştırdıktan sonra yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru yaklaşık 20 dakika dinlendirin. Mandalına büyüklüğünde yuvarlak toplar yaparak, üstlerine yumurta sarısı sürün. Un serpiştirdiğiniz fırın tepsisine hamurları dizin. 180 dereceye ayarladığınız fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkmasına yakın rendelenmiş kaşar peynirini üstlerine koyup, eridikten sonra fırından alın.

[ML® Otlı Çörek için tıklayın](#)