



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ FESLEĞENLİ ÇÖREK

50 gr margarin
3 adet domates
5 dal feslegen
1 adet yumurta
100 gr rendelenmiş parmesan
200 gr un
1 paket kabartma tozu
3 tatlı kaşığı pesto sos
10 dal feslegen
2 diş sarımsak
20 gr dolmalık fıstık
1 tutam tuz

Parmesan ve yumuşamış sanayağını tahta bir kaşıkla ezerek karıştırın. Önceden hafifçe çırtığınız yumurtayı ekleyin ve karıştırın. Kabartma tozu ve unu ekleyerek yoğurun. Pesto sosu ekleyin ve tekrar yoğurun. Domates ve doğranmış fesleğeni eklediğinizde sadece malzemelerin karışmasını sağlayın, fazla yoğurmayın ki domatesin suyu hamuru iyice sulandırmazın.

Fırını 180 C°'ye ayarlayın. Fırın tepsinizin altına yağlı kağıt serdikten sonra, hamurdan yuvarlaklar kopararak elinizde şekil vermeye çalışın. Çalışın diyorum çünkü hamur giderek sulanıyor. Normal bir hamur gibi düzgün şekiller verme şansınız yok. İyice sulandığında hamuru kaşıkla alıp tepsiye koyun ve tepsi üzerindeki kaşıkla yayarak kurabiye şekli vermeye çalışın. Üzeri kızarana kadar 20-25 dk pişirin.

