



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EKŞİ ÇÖREK

2 adet yumurta  
2 dilim beyaz peynir  
Yarım demet kuzu kulağı  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kuzu kulakları çok ince kıyılır. Peynir çatalla ezilir. Bütün malzeme bir araya getirilir ve ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine az suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.