



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FİYONK ÇÖREĞİ

1 su bardağı yoğurt  
2 adet yumurta  
125 gram margarin  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un  
Deniz tuzu

Yumurtaların sarıları üzerine sürmek için, ayrılır.  
Oda sıcaklığındaki margarini ve diğer malzemeler karıştırılır.  
Yumuşak bir hamur yapılır.  
İyice yoğurulup, üzeri temiz bir bez ile örtülüp biraz bekletilir.  
Fırın 180 derece ısıtılır.  
Hamurdan parçalar kopartılıp, fiyonk şekil verilir.  
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine, aralıklı olarak dizilir.  
Yumurta sarısı sürülüp, üzerine çok az deniz tuzu serpilir.  
Isıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

---