



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALAMIN ÇÖREĞİ

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet haşlanmış patates
2 dilim beyaz peynir
1 adet yeşil soğan
10-15 dal dereotu
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Yumurta, yoğurt ve sıvıyağ çatalla çırpılır. Sonra ezilmiş peynir, kıyılmış maydanoz, dereotu, salça, tuz eklenir, bir kaç tur daha karıştırdıktan sonra kabartma tozu ve ele yapışmayan, yumuşak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.