



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ÇÖREK

200 gr margarin
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
1 adet iri havuç
Yarım demet dereotu
2 dilim beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yumuşak margarin, yoğurt, yumurta, sirke karıştırılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir ve yumuşak kıvamda, ele yapışmayan bir hamur yapılır. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Havuç ince rendelenir. Üzerine kıyılmış dereotu ve ezilmiş peynir katılır, karıştırılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağından küçük açılır. Ortasına uzunlamasına iç konur. Sağdan ve soldan üst üste binecek şekilde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.