



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TANDIR ÇÖREĞİ

5 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
3 adet orta boy havuç
Yarım kalıp beyaz peynir
2 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
Susam

Ön hazırlık olarak havuçlar soyulur ve rendelenir. Peynir de ufalanır. Büyükçe bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır, yoğurt ilave edilir ve pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine sıvıyağ, tuz, elenmiş un ve kabartma tozu katılır. Alt-üst ederek karıştırılır. Ezilmiş peynir ve rendelenmiş havuç konur. Kısa süre daha karıştırdıktan sonra orta büyüklükte yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Üzerine susam serpilir. 170 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan yarım saat sonra kare kare kesilir.