



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM AYRANLI ÇÖREK

3 su bardağı un
125 gr margarin
1 yumurta
1 su bardağı İçim Ayrarı
200 gr İçim Süzme Beyaz Peynir
100 gr İçim Kaşar Peynir
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz

Margarini tavada eritin, bir kaptaki yumurtanın sarısı, bir bardak İçim Ayrarı ve erimiş margarini karıştırın. Kabartma tozunu, unu ve tuzu ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. İçim Süzme Beyaz Peyniri ufalayın, top haline getirdiğiniz hamurların ortasına doğru bastırın ve tekrar, peynir içeride kalacak şekilde top haline getirin. Rendelediğiniz İçim Kaşar Peyniri'ni çöreklerin üzerine serpin ve yumurta sarısı sürün. Çörekleri fırın kaplarına yerleştirin ve 180 dereceli fırında 25 dakika pişirin.

