



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ ÜÇGEN

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın sarısı üzerine sürmek üzere ayrılır. Diğer malzemelerle yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Dinlendirmeden ikiye ayrılır. İlk parça merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Ortasına ezilmiş mevcut peynirin yarısı konur. Ortaya doğru toplanır, yuvarlanır. Elle tekrar tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine yumurta sarısı sürülür. Bıçak ya da ruletle 8 eşit üçgen parçaya kesilir. Diğer parça da aynı şekilde yapılır, yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.