



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇTEN ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım kalıp tereyağı (125 gr)
Yarım kalıp beyaz peynir
1 adet haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
10-15 dal maydanoz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Maydanozlar ince ince kıyılır. Patates soyulur ve minik doğranır. Peynir ezilir. Sonra karıştırma kasesine yumurtalar kırılır, yumuşak tereyağı eklenir ve elle mıcıklanır. Pul biber, karabiber ve tuz ilave edilir. Biraz daha karıştırılır. Biraz unla karıştırılmış kabartma tozu eklenir. Peynir ve patates katılır. Toplanana kadar un eklenir. En son maydanoz katılır. Maydanoz hamura dengeli dağılına kadar karıştırılır. Sonra hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye bir parmak ara bırakarak yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürülür. Çatlayıp kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak tüketilir.