



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI ÇİRİŞ OTLU ROKFOR PEYNİRLİ KİŞ

3 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI YOĞURT
1 PAKET KABARTMA TOZU
125 GR MARGARİN
1 TATLI KAŞIĞI TOZ ŞEKER
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
3 YEMEK KAŞIĞI ÇİĞ KREMA
2 ADET KABAK
400 GR ÇİRİŞ OTU
100 GR ROKFOR PEYNİRİ
1 ADET YUMURTA
4 YEMEK KAŞIĞI SÜT

YOĞURMA KABINIZA UNU ALIN VE ORTASINI HAVUZ ŞEKLİNDE AÇIN. İÇİNE YUMURTA AKINI, YOĞURDU, KABARTMA TOZUNU, ERİTİLMİŞ 125 GR MARGARİNİ, TOZ ŞEKERİ VE TUZU KATIN. HAMURUNUZU DIŞTAN İÇE DOĞRU YOĞURUN.YOĞURDUĞUNUZ HAMURU YAĞLANMIŞ FIRIN KABINIZIN ŞEKLİNİ ALACAK ŞEKİLDE PARMAKLARINIZLA BASTIRARAK ŞEKİLLENDİRİN. AYRI BİR KAPTA KABAKLARINIZI RENDELEYİN.İÇİNE ÇİRİŞ OTUNUZU TEMİZLEYİP İNCE DOĞRAYIN. ÇİĞ KREMAYI, YUMURTA SARISINI, UFALANMIŞ ROKFOR PEYNİRİNİ VE SÜTÜ KATARAK İÇ MALZEMİYİ KARIŞTIRINKİŞ HAMURUNUN İÇİNE İÇ MALZEMİYİ YAYIN. ÖNCEDEN ISITILMIŞ VE 200 DERECEYE AYARLANMIŞ FIRINDA ÜZERİ KIZARANA KADAR PİŞİRİN.