



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK ÇÖREK

100 gram oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı veya margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta (birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın)
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 çay bardağı çekirdekleri çıkarılmış doğranmış zeytin
2 yemek kaşığı kadar beyaz peynir
Aldığı kadar un

Yumurta, sıvı yağ, tereyağı ve yoğurdu geniş bir kaptan iyice karıştırın.
Baharatları, kabartma tozunu ve azar azar un ilave edip ele yapışmayan yumuşacık bir hamur elde edin.
En son zeytin ve peyniri ilave edip tekrar yoğurdun. Yaklaşık 30 cm çapında bir tepsiye hamuru yayın.
İsterseniz bu aşamada pizza dilimi gibi dilimleyebilirsiniz.
Üzerine yumurta sarısı sürüp isterseniz çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.