



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK ÇÖREKLER

<https://yemek.name>

1 paket Çemersiz Pastırma  
335 gram sade Kek-Un  
90 gram Tereyağı  
2 adet yumurta  
20 gram ince rendelenmiş parmesan  
1 dal taze soğan  
250 ml Süt  
Tuz  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı ince rendelenmiş parmesan

Pastırmaları küp küp kesip çıtır olana dek az yağ ile kızartın.  
Unu eledikten sonra içine tereyağı ekleyip, elle birbirine karışmasını sağlayın.  
Tüm kuru malzemeyi ekleyerek biraz karıştırın.  
Süt ile karışımınızı yumuşak yapışkan bir hamura dönüşene dek karıştırmaya devam edin.  
Hamurunuzu unlanmış tezgaha alarak yoğurmaya başlayın.  
Azar azar un ekleyerek, hamur kıvamını aldığında, eliniz ile yaklaşık 2 cm kalınlığında yayın.  
5 cm çapında keseceğiniz yuvarlakların üzerine biraz süt sürüp, peynir serpiştirin.  
200 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakikada pişirin.

