



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 çitir 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.

