



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIUNYA

25 gr margarin
2 adet yumurta
1 ay bardağı su
1 ay kaşığı kabartma tozu
Tuz
50 gr beyaz peynir
Aldığı kadar un
25 gr örekotu

Un, margarin, yumurta, su, tuz ve kabartma tozunu karıştıarak hamurunuzu yogurun.
Hamur çok sert olmamalı, hamuru 20 dk dinlendirin.
Bir kap içersinde peynir, sanayag ve ıspanakları karıştırın.
Hamurdan küçük parçalar alın ve aın ve üstüne yumurta beyazı sürün.
Fincan ile yuvarlak olarak kesin.
İçine hazırladığınız karışımdan koyun ve ağızını kapatın
Üstüne örek otu serpin ve 230 derece fırında pişirin