



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARBONATLI AYRANLI ÇÖREK

3 Subardağı un
125 gr margarin
1 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılır)
1 tatlı kaşığı karbonat
1 su bardağı koyu ayran
1 tatlı kaşığı çörekotu
Bir tutam maydonoz ve dereotu
100 gr beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz

Bargarini bir tavada eritin ve ılınmasını bekleyin bir kaptan ayranı ve ılınan margarinı karıştırın, üzerine ayırdığımız yumurta akını karbonatı ve azar azar unu ekleyerek kulak memesi yumaşaklığında bir hamur elde edin. İç harcı için maydonaz ve dereotunu ince ince kıyın, üzerine ufalanmış beyaz peyniri ekleyin hamuru elimizde açıp içine yaptığımız iç harcından koyup ikiye katlayıp top şeklinde yapın. Fırın tepsisini yağlayın ve çöreklerin üzerine akından ayırdığımız yumurta sarısını sürüp üzerine çörekotu serpin önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dakika pişirin sıcak olarak servis yapın.

