



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARMA KATMA ÇÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet yumurta
1 su bardağı beyaz peynir
4-5 dal dereotu
4-5 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı pul biber
9-10 adet siyah zeytin
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yapımı:

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Yoğurma kabına yumurta, yağ, yoğurt, peynir konur , karıştırılır. Sonra kıyılmış maydanoz, dereotu, pul biber ve çekirdekleri çıkarılmış zeytin katılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında pişirilir.