



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ÇÖREK

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı kaymak
1 çorba kaşığı yoğurt
120 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 çay kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı şeker
100 gram beyaz peynir
100 gram kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Rendelenmiş peynirleri ezip içine ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de içine ekleyip karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak ikram edin.