



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ FISTIKLI BÜLBÜL KONAĞI

100 gr tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Aldığı kadar un
1 dilim keçi peyniri
1 adet yumurta beyazı
1 demet maydonoz
25 gr fıstık

Oda sıcaklığındaki tereyağını, yoğurdu ve yumurtayı iyice birbirine karıştırırım. Daha sonra kabartma tozunu, tuzu ve aldığı kadar unu ilave edip iyice yoğuralım. Üzerine bir bez örtüp 20 dakika kadar buzdolabında kendini çekmesini bekleyelim.

Bu arada iç malzemesini hazırlayabilirsiniz.

Hamurumuzu tek parça olarak 1 cm kalınlığında açalım.

2 adet bardak alalım. Ben bir tane su bardağı bir de ağzı küçük kahve fincanı kullandım.

Su bardağıyla halka şeklinde hepsini keselim.

Yarisını da diğer bardakla ortadan keselim.

Biri düz yuvarlak diğeri halka olacak.

Düz olan hamurun üzerine halkayı koyalım. İçine de peynirli malzemeden koyalım.

Hamurumuza yumurta sarısını sürdükten sonra tepsimize dizip üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.