



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİFLE

250 Gr Sana Hamurışı
2 Tatlı Kaşığı SEKER
5 Bardak su
2 Bardak süt
2 Adet yumurta
6 Bardak un
100 gr peynir
1 Bardak yoğurt
1 Bardak sıvıyağ
1 Paket yağmaya
1 Paket kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı tuz
4 Yemek Kaşığı sirke
4 Tatlı Kaşığı çörekotu

BİR KAPTA MARGARİN HARIÇ TÜM MALZEMELER YOGRULUR. HAMUR HALİNE GETİRİLİR. HAMUR EŞİT 3 PARÇAYA AYRILIR. HER PARÇADAN CEVİZDEN BÜYÜK YUMAKLAR YAPILIR. YUMAKLAR MİNİK MİNİK AÇILIP ARALARINA NOHUT BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALANMIŞ MARGARİNLER KONULUR. SONRA MERDANE İLE ÜST ÜSTE YERLEŞTİRİLEN HAMURLAR AÇILIP YUFKA ELDE EDİLİR. AÇILAN HAMUR ÜÇGEN OLARAK EŞİT PARÇALARA BÖLÜNÜR. İÇERİSİNİ PEYNİR KONULUP SİGARÂ BÖREĞİ GİBİ SARILIP KENARLARINDAN KIVRILARAK AY SEKLİ VERİLİR. YUMURTA SARISI ÜZERİNE SÜRÜLÜP ÜZERİNE ÇÖREK OTU SERPİŞTİRİLİR. 170 DERECE FIRINDA KIZARANA KADAR PIŞIRILIR.

