



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRLANE

1 büyük kase su
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
100 gr beyaz peynir
1/2 paket tereyağı veya bitkisel margarin

Su, yumurta, sıvıyağ, yoğurt ve tuzu bir kapta karıştırın. Koyu kek hamuru kıvamına gelecek şekilde un ilave edin. İyice karışan hamuru yağlanmış orta boy tepsiye dökün. 200 Dereceli fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıktığı gibi hemen bir çatal yardımıyla çapalar gibi hamuru tırtıklayın. Erittiğiniz tereyağını çapalanan hamurun üzerine dökün. Peyniri de ufalayarak en üste dökün.