



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KITIR ÇÖREK

1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı üzüm pekmezi  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar un  
Kızartma yağı  
İçi için:  
Beyaz peynir  
Maydanoz

Yoğurma kabına yumurta su, pekmez ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve orta sertlikte hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalara ayrılır. Her parça merdaneyle çay tabağından biraz büyük açılır ve peynirli iç konur, kapatılır, kenarlarına iyice bastırılır. Sıcak yağda pembe renkte kızartılır.