



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMAZ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurta, süt ve ayçiçek yağı derin bir kaba konur. Çatal yardımıyla çırpılır. Üzerine tuz, karbonat ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır. Avuç arasında açılır, ezilmiş peynir konur, kapatılır, bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Bütün çörekler aynen yapılır. Üzerine komple yağlı kağıt örtülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Yarım saat pişirilir. Bu şekilde kızarması engellenmiş olur.