



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARTMA ÇÖREK

- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Kızartma yağı
- İçi için:
- 2 dilim peynir
- 1 avuç kıyılmış maydanoz

Yumurta, yoğurt ve su bir kaptan çırpılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur olana dek un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra cevizden biraz büyük parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına peynirli iç konur, poğaçaya gibi katlanır, kenarlarına bastırılır. Daha sonra kızgın yağda pembe renkte kızartılır.