



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAŞAR PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemesi:

250 gr. ekmek hamuru

175 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

200 gr. sıcak su

Hazırlanışı:

Ekmek hamurunu 150 gr. kaşar peyniri rendesi ve su ile beraber bir kaba koyup karıştırın. Düzgün bir yerde 5 dakika hafifçe yoğurun. Hamuru 8 parçaya bölüp elinizle yuvarlayarak top haline getirin. Alüminyum bir kağıda dizip naylon bir torbaya koyup, sıcak bir yerde 30-35 dakika mayalanana kadar bekletin. Ekmek hamuru kabardıktan sonra fırını kızdırın. Topların üstüne geri kalan peynir rendesini serpip 10-15 dakika fırında pişirin.