



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEYNİRLİ ÇÖREK

2 adet ekmek hamuru
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 çay kaşığı kırmızı biber
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Bir miktar sıvı yağ (kızartmak için)

Ekmek hamurunu 1 çorba kaşığı sıvı yağla yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle hamuru inceltip genişletin. Yuvarlak şekiller vererek kızgın yağda kızartın. Diğer taraftan peynirleri ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Kırmızı biberide ekleyin. Kızarttığımız hamurları ortadan ikiye bölerek içine peynirli harçtan koyun. Sıcak olarak servis yapın.