



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAKLI EKŞİ ÇÖREK

- 1 Demet kuzukulağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 3 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı eritilmiş margarin
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- Yarım Kalıp Beyaz Peynir
- Alabildiği Kadar Un
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta Sarısı

Kuzu kulağı ve soğanı küçük küçük doğrayalım.
Tüm malzemeleri karıştırıp oldukça yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurdan kaşıkla aldığınız parçaları yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün.
Önceden ısınmış 200 C fırında pişirin.

