



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ TOPAK ÇÖREK

1 kutu labne peyniri
2 dilim beyaz peynir
Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yarım demet dereotu

Yumurtanın beyazı alınır, sarısı saklanır. Yumuşak margarin, labne peyniri, tuz, kabartma tozu, yumurta beyazı ve kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. En son kıyılmış dereotu ilave edilir. Kısa süre yoğurduktan sonra küçük yumurta kadar parçalar alınır, top gibi yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.