



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU PEYNİRLİ ÇÖREK

2 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı  
3 Türk kahvesi fincanı yoğurt  
1 adet yumurta (sarısu üzerine)  
½ limonun suyu  
½ çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
150 gr beyaz peynir  
½ demet maydanoz veya dereotu  
Aldığı kadar un

Beyaz peyniri bir çatal yardımıyla ezin, içine maydanozu kıyın ve karıştırın. Hamur için sıvıyağ, yoğurdu, limon suyunu, yumurta akını ve tuzu ekleyin, karıştırın. Unu ve kabartma tozunu da ekleyip yoğurun. Hamura en son kıyılmış maydanozu ve beyaz peyniri katın. Hepsini karışana kadar yoğurun. Hamurdan parçalar kopararak yuvarlak şekil verin. Üzerlerine yumurta sarısı su"ru"n. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzerleri kızarana kadar pişirin.

