



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU ÇÖREK

2 su bardağı yulaf unu
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı lor peyniri
1 çay bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı keten tohumu
1 çay kaşığı kabartma tozu
6-7 sap dereotu
5-6 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Dereotunu ve sarımsakları ince doğrayın. Geniş ve derin bir kabın içine tüm malzemeyi alarak birlikte yoğurun. Fırını yakın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Fırını 200 derecede ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurları tepsiye dizin. Çörekler hafifçe çatlayıp, kızarana kadar pişirin.

