



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNNOŞ ÇÖREK

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
2 dilim peynir
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Çörek otu

Yumuşak margarin, yumurta beyazı, sıvıyağ ve yoğurt parmak uçlarıyla mıncıklanır. Sonra tuz, kabartma tozu ve yumuşak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. En son ezilmiş peynir ilave edilir. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine ayrılmış yumurta sarısı sürülür, çörek otu serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.