



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU TUZLU ÇÖREK

100 gram kaşar peyniri
2 yumurta
120 gram tereyağı
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı kaymak
Bir demet dereotu
2 çorba kaşığı yoğurt
Üzerine:
3 çorba kaşığı mısır unu

Yumurtayı, yoğurdu, rendelenmiş kaşar peynirini ve tereyağını bir kabın içinde iyice karıştırın. Üzerine kaymak, mısır unu ve unu ekleyin. Kabartma tozu, karbonat ve kıyılmış dereotunu içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Bu hamuru güzel ve yumuşak hale getirince elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın. Tepsiyeye dizin. Üzerine bir miktar mısır unu serpin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Çayla çok yakışan bir çörek mutlak deneyin.