



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI KAPARILI ÇÖREK

1 paket kabartma tozu
350 gr un
4 orba kaşığı tuz
125 gr margarin (eritilmiş)
250 ml süt
2 adet yumurta
150 gr mısır (süzölmüş)
80 gr tulum peyniri
9 orba kaşığı ince doğranmış yeşil zeytin
9 orba kaşığı kapari
4 adet kırmızı biber (küçük kareler halinde kesilmiş)
4 orba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
10 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Fırınınızı 185°C'ye getirip ısıtın.

Unu, kabartma tozu ve tuzla birlikte eleyin. Ayrı bir kapta eritilmiş margarin, süt ve yumurtayla beraber iyice karışincaya kadar çırpın. Unlu karışımı ekleyip tahta bir spatulayla içine yedin. Diğer malzemeleri de katıp karıştırarak hamura eşitçe dağılmalarını sağlayın. İyice yağlanmış fırın tepsisine hamuru koyun. Sıcak fırına sürün.

Üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından alıp biraz ılınınca tepsiden çıkarın. Sıcak, ılık veya soğuk olarak servis edin.