



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHTAR ÇÖREĞİ

15 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
250 gr (2 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 fiske karabiber
2 yumurta
125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla süt)
75 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 °C) getirip, ısıtınız. 12 çöreklik tepsiyi, 1 çorba kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Un, kabartma tozu, tuz ve biberi büyük bir kaseye eleyip, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede, yumurtaları yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, açık renk olana kadar çırpıp, kalan 4 çorba kaşığı yağ, sütü ekleyerek iyice karıştırınız.

Yumurtalı karışımı unlu karışımın bulunduğu kaseye, elden geldiği kadar çabuk katınız. (Karışım çok fazla karıştırılmamalıdır). Peynir rendesini ekleyiniz.

Hazırladığınız bu hamuru kaşıkla, yağladığınız tepsiye tek tek boşaltıp, fırının orta katında 15-20 dakika, çöreklerin ortalarına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Çörekleri fırından çıkarıp, 4 dakika ılınmaya bıraktıktan sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.