



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OFİS ÇÖREĞİ

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım paket tereyağı
- 1 adet haşlanmış patates
- 2 dilim beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 çorba kaşığı susam

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Yoğurma kabına bir yumurta, bir yumurta beyazı, yumuşak tereyağı, yoğurt iyice çırpılır. Un ve kabartma tozu eklenerek kulak memesi kıvamına gelene dek yoğrulur. Rendelenmiş patates, ezilmiş peynir ve pul biber katılır ve homojen dağılına kadar yoğrulur. Sonra hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.