



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMAK ÇÖREK

- 1 adet yumurta beyazı
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 ay bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz
- Yeteri kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Yumurta beyazı, yoğurt ve sıvıyağ karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. 4 parmak eninde çubuk yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
