



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI TEPİİ ÇÖREĞİ

1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
İç iin:
2 adet iri patlıcan
1 dilim beyaz peynir
1 su bardağı rende kaşar
Üzeri için:
1 adet yumurta

Hamur malzemesi bir araya getirilir, orta sertlikte bir hamur yapılır. 45 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada patlıcan közlenir, soyulur ve kıyılır. Üzerine peynirler eklenir, karıştırılır. Dinlenen hamurun yarısı tepsi kadar, merdaneyle açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine iç yayılır. Kalan hamur da aynen açılır ve üzerine kapatılır. Tam yumurta çırpılır, sürülür. Çörek kare kare kesilir. Öncede ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.