



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SEPETİ

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
2.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Tuz, bir tutam şeker
İç için:
100 gram kaşar peynir
100 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber, maydanoz,
3 adet kurutulmuş domates

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kâbın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Maydanoz ve kurutulmuş domatesi ince bir şekilde kıyın ve içine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın. Bu iç harcı yuvarlak kesilen hamurların ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Üst kısımlarına bıçakla iki paralel çizik atın ve biraz genişletin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.