



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR VE FINDIKLI ÇÖREK

200 gr süzme peynir
125 gr şeker
3 yumurta, çırpılmış
75 gr fındık, kıyılmış
200 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz

600 gr'lık dikdörtgen kâğıdı iyice yağlayıp içine un serpin. Peynir, ve şekerini krem haline getirip, yumurtaları da karıştırarak çırpın. Fındıkları da karıştırın. Un, kabartma tozu ve tuzu eleyip, karışıma yedirin. Orta ısıdaki fırında 1 saat, iyice kabarıp kızarana dek pişirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra, soğutun ve dilerek tereyağı ile servis yapın.