



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

1 paket margarin
2 dilim beyaz peynir
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
Biraz susam

Margarin, yumurta sarısı, peynir, yoğurt, sıvı yağ, tuz ve kabartma tozu karıştırılır. Unu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur üçe veya dörde bölerek merdaneyle 1 cm kalınlığında açılır. Geniş tarafından uca doğru sarılır (Sigara böreği gibi). Ay şekli verilir. Önce yumurta akına sonra susama batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilerek 180 derecede 30-35 dakika pişirilir.
