



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇITIR GEVREK

100 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 çay bardağı çiğ krema
1 çorba kaşığı pul biber
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Yoğurma kabının içine tereyağı ve unu döküp yumuşak bir kıvam alıncaya kadar yoğurun. Üzerine çiğ krema, yumurta, tuz ve rendelenmiş peyniri ekleyip yoğurun. Kabartma tozu ve gerekirse bir miktar daha un ekleyip hamuru ele yapışmaz kıvama getirin. 1 saat buzdolabında tutup unlanmış tezgahta açın, yuvarlak şeklinde kesip fırın tepsisine dizin. 200 derecede 20 dakika pişirin, soğumaya bırakıp servis yapın.

