



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ ÇÖREK (ADANA)

Un
Hamur mayası
Peynir
Kırmızı pul biber

Unun içine peynir rendelenir. Hamur mayası karıştırılarak ılık suyla hamur haline getirilir. Elde edilen hamur mayalandıktan sonra (yaklaşık 1,5-2 saat) yağlanmış tepsiye dökülür. Pembeleşinceye kadar fırında pişirilerek servis yapılır.
