



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇÖREK

1 paket (250 gr) margarin
250 gr. beyaz peynir
2 adet Yumurta Sarısı
2 tatlı kaşığı Limon Suyu
1 Paket Kabartma
Tozu aldığı kadar Un

Yağı eritip bir yumurta sarısı ve diğer malzeme ile karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika dinlendirin. Merdane ile 1 cm. kalınlığında açarak bardakla yuvarlaklar kesip tepsiye dizin. Üzerine kalan yumurta sarısını sürüp, susam serperek 180 derecelik fırında kızartın.

Not: Kapalı bir kapta uzun süre tazeliğini ve kırırlığını korur.