



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ ÇÖREK

- 2 Kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük margarin (125 gr.)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1,5 Çay kaşığı tuz

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarini katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta akı, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat, tuz ve rendelenmiş peynir koyarak bir hamur yapınız. Hamuru merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açınız. Şekilli kalıplarla kesip, tepsiye diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Boş Çörek için tıklayın](#)