



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇÖREK

MALZEME:

4 Bardak un
1 Bardak yoğurt
250 gr. tereyağı
1 Adet yumurta
1 Kahve kaşığı tuz
1/2 Paket Kabartma tozu
100 gr. beyaz peynir
1 yumurta sarısı
dereoyu ya da maydanoz

HAZIRLANIŞI:

Düz bir yerde yağla un bir bıçakla ince ince kesilir. İçine yumurtanın sarısı, yoğurt, tuz ve kabartma tozu konduktan sonra elle yağrula yağrula bir hamur yapılır. Hamur biraz açılır ve rula haline getirilerek üzerine bir bez kapatılır. Buzdolabına konur. Bir gün sonra kullanılır.

Ertesi günü beyaz peynir çatalla ufalanır, içine ince kıyılmış dereotu veya maydanoz, bir yumurtanın sarısı konur, iyice karıştırılır. Hazır hamurdan küçük parçalar alınıp ortalarına bu peynirden konur, hamurun boş kalan kısmı üstüne katlanır, kenarları parmakla bastırılır, fırında pişirilir.

[ML® Kaşarlı Hilal örek için tıklayın](#)