



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemeler:

- 2 su bardağı Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- Bir tutam tuz
- Yarım paket margarin
- Yarım kahve fincanı süt
- 3 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peyniri

Hazırlanışı:

2 su bardağı Piyale un, 1 paket Piyale kabartma tozu ve bir tutam tuzu karıştırıp bir kaba eleyin. Yarım paket margarin küp küp kesin. Ortasını havuz şeklinde açıp yarım kahve fincanı süt ve 3 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peyniri ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye dek yoğurun. Hamuru hafifçe unlanmış zeminde 1 cm kalınlığında açın. Şekilli hamur kesme kalıplarıyla kesin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.
