



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ DİLİMLER

### MALZEMELER

5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kasığı tuz  
200 g margarin  
1 yumurta  
1,5 çay bardağı süt  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı,  
1 su bardağı kasar rendesi

### YAPILIŞ TARİFİ

Un, hamur kabartma tozu ve tuzu karıştırıp iki kez eleyin. Margarini ilave edip iki avucunuzla fazla bastırmadan ovuşturarak unu granüller haline getirin. Yumurtayı çirpip ekleyin. Sütü azar azar ekleyerek yogurun. Hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine yumurta sarısı sürüp kasar rendesi serpin. 10 cm uzunluğunda ve 1 cm genişliğinde seritler kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.

---