



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ EKMEK

3 su bardağı un
250 gr. tereyağı
250 gr. beyaz peynir
1 çay kaşığı karbonat
1/2 limonun suyu
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Unu, tereyağını, peyniri, karbonatı, limon suyunu, bir yumurtayı, diğer yumurtanın akını ve tuzu yoğurun. Hamuru üstü örtülü olarak yarım saat dinlendirin. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, avuç içinde açıp kenarlarını bastırmadan ikiye katlayın, fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı ve sıvı yağı çırparak ekmeklerin üzerine sürün. 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin.