



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ EKMEKÇİK

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

Unu, oda sıcaklığındaki margarini, 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 açarak, kenarlarını bastırmadan ikiye katlayın, fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı ve sıvı yağı çırpılarak ekmekçiklerin üzerine sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.