



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ HAMUR

250 gram tereyağı  
1 fincan sıvı yağ  
1 yemek kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 bardak kaşar peyniri (rendelenmiş)  
1 adet yumurtanın sarısı  
Un

Sıvı yağ ile sirkeyi karıştırın. Tereyağını ufak ufak kesin. Kabartma tozunu, şekerini ve tuzu içine katın. 2,5 bardak rendelenmiş kaşarı ilave edin. Aldığı kadar unu yavaş yavaş karıştırın. Yumuşak bir hamur yapın. Hamurdan ufak parçalar alıp, incecik açın. Kalıpla şekillendirin. Üzerine yumurta sarısını sürün. Rendelenmiş kaşarla süsleyin. 150 derecedeki fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

