



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KRAKER

2 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım ay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
3 orba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
2-3 su bardağı kadar un
Üzerine:
Yumurta sarısı
Çörekotu

Oda sıcaklığındaki yağları, yumurta ve yoğurdu karıştırın. Üzerine diğer malzemeleri ekleyip yoğurun. Bu hamurdan uzun şeritler yapıp iç ucunu birleştirip atal çörekleri hazırlayın ve tepsiye dizin. Yumurta sarısı ve çörekotunu serpin. 180 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.