



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÖRGÜ

2 su bardağı un
250 gram rendelenmiş kaşar peyniri
160 gram margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pudra şekeri
1 çap kaşığı kırmızı toz biber
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı
Çörekotu

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açın. Rendelenmiş kaşar peynirini, margarini, tuzu, pudra şekerini ve kırmızı toz biberi ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Avucunuzun büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Bu yuvarlakların herbirini 20 cm uzunluğunda bir kalem kalınlığında olacak şekilde hazırlayın. Çubukları üç eşit parçaya ayırın. Bu üç parçanın bir tarafını birleştirin, açıkta kalan uçlarını örün. Açılmaması için uçlarını birleştirin. Üzerlerine yumurtanın sarısını sürün. Çörekotu serpin, önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzerleri kızarana dek pişirin.