



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PASTIRMALI ÇÖREK

14 adet milföy
2 adet yumurta
8-10 dilim pastırma
3-4 yemek kaşığı beyaz peynir
1 tutam maydanoz
1 çay kaşığının ucuyla tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için;
Ay çekirdeği içi

Yumurtayı tuz ve karabiberle çırpın.

İçine Arçelik Eternity Doğrayıcı ile doğranmış pastırmaları, beyaz peyniri ve maydanozu ekleyip iyice karıştırın. Milföyleri tezgaha alın.

1 adet su bardağı alıp ağız kısımlarıyla milföylerin yarısını yuvarlak şekilde kesin.

Kestiğiniz büyük yuvarlağı yağlı kağıt serili Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin.

Ardından kalan milföyleri de önce aynı su bardağıyla ardından da bir çay bardağıyla ortasını kesip çay bardağıyla kestiğiniz kısmı çıkarın.

Oluşan halkayı tepsideki yuvarlakların üzerine yerleştirip hafifçe bastırın.

Tüm milföyleri bu şekilde hazırladıktan sonra iç malzemeden 1'er kaşık iç kısmına koyun.

Milföyün üst halkasına harçtaki yumurta sarısından alıp sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da çörekler kabarıp kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra üzerine ay çekirdeği içi serpип servis edebilirsiniz.

