



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SUCUKLU ÇÖREK

1 paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
Yarım kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı maden suyu
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
Biraz tuz
Aldığı kadar un
İçerisinde:
150 gr. kaşar peyniri (rendelenmiş)
200 gr sucuk

Margarini eritip soğutun. Derin bir kabin içerisinde margarin, zeytinyağı, yoğurt, sirke, maden suyu, kabartma tozu, tuz ve yumurtayı karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumusaklığında bir hamur yapın. Hamuru 24 saat buzdolabında bekletin. Limon büyüklüğünde parçalar koparıp, bezeler yapın. Merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açın. 1 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 dilim sucuk koyup, kapatın. Yuvarlak şekil verip, tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam dökün. Keskin bir bıçakla artı şeklinde çizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin.