



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ ÇÖREĞİ

2 adet yumurta
1 çimdik tuz
1 adet yeşil biber
2 adet domates
2 adet küçük boy patates
1/4 demet taze soğan
1/4 demet maydanoz
1 su bardağı lor peyniri
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tane çekilmiş karabiber
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tepsi çöreği üzeri için:
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kase içerisine yumurta ve tuzu ekleyin, çırpın.
Yeşil biber, domates, patates, taze soğan ve maydanozu küçük küçük doğrayın.
Kasenin içine alın, üzerine lor peynirini de ekleyip karıştırın.
Süt ve sıvı yağı da ekleyip karıştırmaya devam edin.
Bu aşamada dilediğiniz baharatlarla lezzetlendirebilirsiniz.
Un ve kabartma tozunu ekleyin.
Hiç topak kalmayınca kadar karıştırın.
Harcı önceden yağladığınız borcamın içine alın.
Üzerini düzleyip, rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırının fanlı ayarında üzeri kızarana kadar pişirin.
Oda sıcaklığında dinlendirip, servis edebilirsiniz.

