



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE CEVİZLİ ÇÖREK

ilkay öztürk

1/2 Su Bardağı Yoğurt
1/2 Su Bardağı Süt
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Paket Kabartma Tozu
2.5 Su Bardağı Un
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Ceviz İçi
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
1/2 Su Bardağı Beyaz Peynir
1 orba Kaşığı örek Otu

Yoğurdu, sütü, zeytinyağını, kabartma tozunu, tuzu ve unu bir kaba koyalım. Yumurtalardan birinin sarısını ayıralım, beyazıyla diğeryumurtayı da malzemelere katalım. Yoğuralım. Hamuru bir süre dinlendirdikten sonra 4-5 bezeye ayıralım. Her birini oklavayla yufka gibi açalım. Bu arada cevizle peynirleri karıştıralım ve bu karışımı hamurların üzerine yayalım. Hamurları rulo olarak kıvıralım ve yağlanmış tepsiye kol böreği şeklinde dizelim. Yumurta sarısını çırpıp hamurun üzerine yayalım, çörek otunu da serpelim. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.