



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ ÇÖREK

Derya Sav

6 yemek kaşığı PINAR LABNE

2 yumurta

1-2 damla üzüm sirkesi

1 adet kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

çörekotu

1 paket margarin

yarım çay bardağı sıvı yağ

göz kararı un

Bir kapta yumurtaların sarısını ve akını ayırın.Başka bir kaba yumurtaların akını koyun,kabartma tozu,tuz,sirke,margarin ve sıvı yağını da kaba alınız.yoğurunuz.ardından PINAR LABNEYİ ve unu ilave ediniz.hamur haline gelinceye kadar yoğurmaya devam ediniz.yoğurma işlemini bitirince hamuru 5-10 dk dinlendiriniz.dilediğiniz gibi şekillendirdikten sonra yumurta sarısını üzerine sürüp çörek otunu atınız.180 derecelik fırında pişiriniz.