



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI ÇÖREK

Yarım paket margarin
1 adet ince pırasa
1 adet yumurta
1 dilim beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı yoğurt
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Margarin eritilir, pırasa çok ince kıyılır, peynir ezilir. Bütün malzeme eklenir ve yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafif yassılaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece, ılık fırında kızarana kadar pişirilir.