



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRPEÇ ÇÖREĞİ

1 kilogram un
1 su bardağı su
1 tutam tuz
1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı lor peyniri
2 adet yumurta
50 gram margarin

Ele yapışmayacak yumuşaklıkta hamur yoğrulur. 12 eşit parçaya ayrılır 6 adet altına 6 adet üstüne olacak şekilde altı hamur tabak büyüklüğünde açılır araları eritilmiş yağ ile yağlanarak hamurlar tepsi büyüklüğüne gelene kadar elle büyütülür. Yağlanan tepsiye konur. İç malzemesi de karıştırılır hamurun üstüne dökülür kalan hamurlarda aynı şekilde yapılır tepsinin üstüne konur kenarları fazla bastırmamak kaydıyla birleştirilir. Üzeri de yağlanır 200 derecede üstü kızarana kadar pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.