



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAHİYA BOMBARDIMANI ÇÖREK

Yarım kalıp beyaz peynir
2 adet yumurta
Yarım paket margarin
Yarım su bardağı süt
1 çay kaşığı toz anason
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı rende limon kabuğu
1 çay kaşığı yeni bahar
2 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Çörekotu

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Margarin eritilir ve soğutulur. Peynir ezilir, klan bütün malzeme bir araya getirilir. Özlü bir hamur elde edilir. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu serpilir. 180 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.