



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVGİ ÇÖREĞİ

MALZEMELER

HAMUR İÇİN

2 Kahve Fincanı Margarin

1 Yumurta

Tuz

İÇ MALZEME

2 Havuç

2 Kereviz

Tuz , Karabiber

400 gr Brokoli

2 Yumurta

6 Kiraz Domates

350 gr Süt Kreması

Rendelenmiş Limon Kabuğu

3 Kahve Fincanı Rendelenmiş Kasar Peyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Hamur malzemelerini büyük bir kasede karıştırıp pütürlü bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Hamuru bir alüminyum folyoya sarıp 1 saat buzdolabında bekletin.

Sebzelerin tümünü yıkayıp ayıklayın. Havuç ve kerevizi ince dilimler halinde doğrayın. Brokoliyi küçük parçalara bölün. Domatesleri ikiye bölün.

Brokoli, havuç ve kerevizi tuzlu suda 1 dakika kadar haşlayıp soğuk su ile durulayın.

Süt kremasını yumurta ile karıştırıp tuz, karabiber ve limon kabuğu ile tatlandırın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. 6 küçük sufle kabını yağlayın. Hamuru 3 mm kalınlığında açın. Bir sufle kabi ile hamurdan 6 daire çıkarın. Hamur dairelerini kapların içine yerleştirin.

Sebzeleri ilave edin. Yumurtalı kremayı üzerine ekleyin. Fırına verip 30-35 dakika pişirin. Sevgi çöregini kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.