



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVGİ ÇÖREĞİ

125 Gr Sana Klasik
2 Adet havuç
350 gr süt kreması
6 Adet Kiraz Domates
0,5 Demet maydanoz
1 Adet rendelenmiş limon kabuğu
400 gr brokoli
2 Adet kereviz
3 Kahve Fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
2 Adet yumurta
1 Adet Yumurta(Hamuru için)

Hamur malzemelerini büyük bir kasede karıştırıp pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. 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 kabı ile hamurdan 6 daire çıkarın. Hamur dairelerini kapların içine yerleştirin. Sebzeleri ilave edin. Yumurtalı kremayı üzerine ekleyin. Fırına verip 30-35 dakika pişirin. Sevgi çöreğini kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.