



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIROMASHKI ÇÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

2 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı soda  
1 tutam tuz  
1 su bardağı ufalanmış peynir

Daha seyrek hamur oluşacak şekilde malzemeler karıştırılır.

Tepsi ayçiçeği yağı ile yağlanır ve un serpilir.

Hamurun seyrek olduğundan dolayı bir kaşıkla tepsi içinde bezeler oluşturulur ve üzerlerine kaşar peyniri taranır.

Önceden ısıtılmış fırında çöreklerin kabarmaları için tepsi önce fırının alt tarafına ve sonra üstü pişmesi için de üst tarafa yerleştirmek suretiyle 250°'de pişirilir.

