



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN HAMURLU ÇÖREK

1 adet yumurta
1 adet küçük kuru soğan
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Soğan rendelenir. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir ve ele yapışmayan kıvamda bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır ve parmak uçlarıyla çay tabağında küçük çapta açılır. Ezilmiş peynir konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.