



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU AY ÇÖREĞİ

3,5 su bardağı un
3 haşlanmış patates
1 su bardağı erimiş margarin
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Rendelenmiş kaşar peyniri
İç i için;
1 kangal sucuk (300 gr)
1 domates
1 biber

Haşlanmış patatesi rendeleyin.

Un, 1 su bardağı erimiş margarin, yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırın. İyice Bu arada iç malzemeyi hazırlayın, bunun için küçük doğranmış sucuğu kendi yağında kavurun, küçük doğranmış biber ve domatesle soteleyinyoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Oval açtığınız hamurların içine sucuk harcı koyun, hamuru rulo yapıp, ay şekli verin, üzerine yumurta sarısı sürün.

Rendelenmiş kaşar peynirini serpin orta ısıllı fırında üzeri kızarana denk pişirin.

