



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU PAY

150 g yumuşak tereyağı
1 adet yumurta
1 adet yumurta akı
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım çay bardağı ince kıyılmış dereotu
100 g küçük küpler şeklinde sucuk
1 paket Kabartma Tozu
2-2,5 su bardağı un

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kapta 1 yumurta ve 1 yumurta akını mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine yoğurt ve tereyağı, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, elenmiş un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 2-3 dakika daha çırpın. Peynir, dereotu ve sucuğu da ilave edip iyice karıştırın. Hamuru 26 cm çapındaki sana ile yağlanmış kalıba alın. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu ve susam serpin ve fırının orta katında pişirin.