



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PEYNİRLİ ÇÖREK

1 kutu Tahinli Peynirli Sandviç Sürme
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım demet kıyılmış dereotu
3 diş kıyılmış sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
10-12 adet yarım ceviz
Kekik

Derin bir kaseinin içine yumurta akı, sıvı yağ, dereotu, sarımsak, tuz ve Tahinli Peynirli Sandviç Sürme'yi koyup karıştırın. Üzerine kabartma tozu ve azar azar un ekleyerek, ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle şekil verin ve yağ ile yağladığınız fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını çırpıp bir fırça yardımı ile çöreklerle sürün. Daha sonra her çöreğin üstüne yarım ceviz koyup, kekik serpin. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Not: Tahinli Peynirli Sandviç Sürme'yi; pide, ekme, hamur işleri ve tüm sıcak yemeklerin sosuna kattığınız peynir ve tahin yerine kullanabilirsiniz.

