



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI BÖREKIKLER

2 adet yumurta
100 gram beyaz peynir
1 su bardağı un
1 ay bardağı mısır unu
1 ay bardağı sıvı yağı
3 dal dereotu
1 orba kaşığı yoğurt
1 ay kaşığı karbonat
4 orba kaşığı reçel

Yumurtaları çırpın, içine ufalanmış beyaz peyniri koyup karıştırın. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, karbonat, kıyılmış dereotu, mısır unu ve normal unu ekleyin. Hapsini kek harcı gibi akışkan bir harç oluncaya dek karıştırıp yağlanmış unlanmış minik kalıplara boşaltın. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. ıkınca kalıplardan servis tabağına ters çevirin. Üzerine vişne ya da ilek reçeli koyup servis yapın.