



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVŞAN AYAĞI ÇÖREĞİ

2 adet yumurta
1 su bardağı ayran
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
2 paket kabartma tozu
Un
İçi için:
Beyaz peynir

Yumurtanın birinim beyazı ayrılır. Kalan malzemeye güzel, pürüzsüz bir hamur yapılır. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Yarısına iç olarak ezilmiş peynir konur. Yarısı üzerine kapatılır. Elin yan kısmıyla kenarına bastırılır. Bıçakla yuvarlak kısmına iki adet kesik atılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.