



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI KAŞARLI TOPAKLAR

- 1 fincan süt
- 1 çay kaşığı elma sirkesi
- 2,5 su bardağı un
- 2,5 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 150 gr sana margarin
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 4 dal ince doğranmış taze soğan

Bir kapta un, kabartma tozu, şeker ve tuzu koyup iyice harmanlayın.

İçine küçük küpler halinde kesilmiş, oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini ekleyip elinizle karıştırarak yedirin.

Sütü ve elma sirkesini ekleyip tekrar karıştırın.

En son kaşar rendesiyle ince kıyılmış taze yeşil soğanı da harmanlayarak karıştırın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine eşit aralıklarla yuvarlak topaklar halinde yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dk civarı pişirin.

