



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI KIR ÇÖREĞİ

2 adet yumurta
2 dilim beyaz peynir
4 adet taze soğan
1 paket kabartma tozu
1 süt bardağı süt
1  ay bardağı sıvıyağ
Alabildiğı kadar un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Yumurta ve kalan beyazı bir karıştırma kabına konur.  zerine süt, su eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır. Çok ince kıyılmış soğan, ezilmiş beyaz peynir katılır. Sonra kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 dere önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.