



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEYZE ÇÖREĞİ

MALZEMELER

3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Su bardağı yoğurt
1 Paket margarin
1 Su bardağı ayçiçek yağı
1 Su bardağı dövülmemiş ceviz
1 Çorba kasığı seker
1 Çay kasığı tuz
Aldığı kadar un

YAPILIŞI

1 paket margarin eritip, sogutun.
İçine yumurtayı, sekeri, yogurdu çirpip tuzu, maden suyunu, kabartma tozunu, ayçiçek yağini ve cevizi ekleyerek unla koyu bir kek hamuru yapıp yağlanmış tepsiye dökün.
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pısrın.
İstediginiz büyüklükte kesip servis yapın.

[ML® Nuriş Çöreği için tıklayın](#)