



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOKUÇ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
1 adet haşlanmış patates
Yarım demet dereotu
3 dilim beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır unu
Alabildiği kadar un
1 çorba kaşığı çörekotu

1 yumurta kırılır, diğer yumurtanın sarısı ayrılır. Üzerine rendelenmiş patates, yumuşak margarin, yoğurt eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır. Sonra ince kıyılmış dereotu, ezilmiş peynir, mısır unu, kabartma tozu ilave edilir. Sonra toplanana kadar un konarak yoğrulur. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, biraz yassılaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. 180 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.