



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÇÖREK

2 yumurta
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 su bardağı un
1 su bardağı yulaf
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Üzeri için kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde öncelikle sıvı olan malzemeleri bir araya getirin. Tereyağı, sıvı yağı ve yoğurdu ekleyip üzerine yumurta kırın. Bu karışımı birbirine yedirip üzerine de kuru olan malzemeleri yoğurmaya başlayın. Son olarak kuru maya ekleyip hamurdan yuvarlak şekiller yapın ve tepsiye dizin. Tepside 20 dakika dinlendirin. Üzerine elinizle yumurta sarısı sürüp kaşar peynir serpin. 190 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.