



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU TEPİİ ÇÖREĞİ

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
3 su bardađı un
4 adet yumurta
kabartma tozu
beyaz peynir
domates
zeytin
sosis
sucuk
biber

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağın üzerine un ve karbonat ilave edip, mikserle karıştırın. Sosis, sucuk, beyaz peynir, zeytin, biber ve domates katıp, yağladığınız bir kalıba boşaltın. Sıcak fırında pişirin.