



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VERTİKA

125 gram tereyağı
2 su bardağı un
Yarım su bardağı su
1 adet yumurta
Tuz
Üzerine:
Beyaz peynir
1 çay kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı vişne reçeli

Tereyağını büyük bir tavaya alıp eritin. Üzerine sürekli karıştırarak azar azar un ekleyin. Pişirme esnasında un, önce topak topak bir görünüm alacak, ancak karıştırdıkça kum gibi bir hale dönüşecek. Bu aşamaya gelince ılık suyu yavaşça üzerine ilave edin ve sert bir hamur elde edin. 15 dakika kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp, ılınınca yumurtayı ve bir tutam tuzu ilave edip yoğurun. Hamuru 20 eşit parçaya ayırın. Avucunuzda yuvarlayarak hafif yassı bir hale getirin ve yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Tam ortalarına başparmağınızla bastırıp bir çukur oluşturun. Pişerken yumuşak olmalarını sağlamak için ısıya dayanıklı küçük bir kabın içine su koyarak fırının bir köşesine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp soğutun. Beyaz peyniri ezip çörek otu ile karıştırın. Vertikaların ortalarına ezilmiş beyaz peynir ve vişne reçeli koyarak servis yapın.

