



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI PEYNİRLİ EKMEKÇİK

3 su bardağı un
250 gram margarin
250 gram beyaz peynir
1 çay kaşığı karbonat
Yarım limonun suyu
2 adet yumurta (birinin akı ve sarısı ayrılacak)
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

Derin bir kaba unu, margarini, beyaz peyniri, karbonatı, limon suyunu, bir bütün yumurtayı, diğer yumurtanın akını ve tuzu aktarın. Yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru üstü örtülü olarak yarım saat dinlendirin. Sonrasında hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parça hamurları tek tek, avuç içinde açarak ikiye katlayın (kesinlikle kenarlarına bastırmayın). Hazırladığınız ekmekçikleri yağlanmış tepsiye birer parmak aralıklarla dizin. Yumurta sarısı ile sıvıyağı bir kaptan çırpın ve ekmeklerin üzerine sürün. 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Servis yapın.

