



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU ÇÖREK

200 gr kepekli un  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu  
25 gr margarin  
125 gr yoğurt

Un, tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Margarin bunların içine ovuşturun. Yoğurdu da katın ve yumuşak bir hamur yapmak için gerekirse biraz süt de ekleyin. Un serpilmiş bir düzeyde hafifçe yoğurun. 18 cm. çapında bir yuvarlak haline getirip, yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine yerleştirip bir bıçakla üst bölümünü 8'e bölün. Orta ısıdaki fırında kabarıp üstü kızarana dek, 15-20 dakika pişirin. Soğutun ve tereyağı ile ve reçelle servisini yapın.

---