



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU PEYNİRLİ ÇÖREK

6 adet Yumurta  
6 yemek kaşığı Margarin  
2 Su bardağı Yoğurt  
2 Su bardağı Mısır unu  
Yeteri kadar tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 Paket kabartma tozu  
1 su bardağı Beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
2 tatlı kaşığı kekik

Yumurtayı, margarini, yoğurdu çırpın. Mısır ununu, tuz, karabiber, kabartma tozunu ekleyin karıştırın. Peyniri ekleyin. Maydanoz ve kekik ekleyin. Yağlanmış borcama dökün. Önceden ısıtılmış fırında 220 derecede pişirin.