



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF KEPEKLİ PEYNİRLİ MİNİ ÇÖREKLER

3 yemek kaşığı yulaf kepeği
3 yemek kaşığı lor peyniri
1 adet yumurta (ya da 2 yumurta akı)
3-4 dal dereotu (incecik doğranmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
3 yemek kaşığı magarin

Bir kase içinde bütün malzemeyi karıştırın (yumurta seçeneğine dikkat ederek, sadece birini tercih edeceksiniz). Ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve elinizle bastırarak köfte gibi şekillendirin. Üzerine dilerseniz çatalla delikler açın ya da çatal bastırarak şekil verin.

Fırın kabını fırça yardımıyla yağlayın ve mini ekmekleri dizin 180 derece fırında altın rengi olana kadar pişirin.

