



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMAK ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı margarin
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet dereotu
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yumurta, yoğurt ve eritilmiş margarin iyice karıştırılır. Kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra ezilmiş peynir ve kıyılmış dereotu katılır. Şöyle malzemeler homojen dağılacak kadar yoğrulur. Sonra hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır, iyice yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.