



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BİBERLİ ÇÖREK

1 adet yumurta
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
Bir tutam şeker
1 adet haşlanmış patates
100 gram kaşar peynir rendesi
3 adet sivri biber
10 adet zeytin
Karabiber, pul biber

Hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgahta açıp, yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peyniri, zeytini ve biberi de ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de bırakarak karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Burgu şeklinde döndürüp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.

