



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TANDIR ÇÖREĞİ



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı beyaz peynir rendesi
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardağı yoğurt
- 3 Su bardağı un
- 5 10 dal dereotu
- 5 10 dal maydanoz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay kaşığı reyhan otu kurusu

- # Yumurtalar iyice çırpılır. Üzerine yoğurt, yağ eklenip pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Peynir rendesi, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, un, reyhan otu ve en son kabartma tozu konarak iyice karıştırılır.
- # Yağlanmış orta büyüklükte yuvarlak bir fırın tepsinine bu karışım dökülür.
- # 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir.
- # Biraz ılıdıktan sonra dilimlenip, servis yapılır.

Not: Bu çöreği patates, salam, zeytin koyarak zenginleştirmek mümkündür.