



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Pendir - Çörək

Peynir - Ekmek



8 Dilim çörək
1 Stəkan rəndə kaşar pendir
1 Stəkan rəndə ağ pendir
1 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
Kərə yağı

- # Çörək 1 sm. Qalınlığında dilimlənir.
- # Digər tərəfdən rəndələnmiş kaşar pendir və ağ pendir, bir boşqaba qoyulur, üzərinə yumurta və pul bibər əlavə edilir yaxşıca qarışdırılır.
- # Dilimlənmiş çörəklərin üzərinə əvvəl incə bir təbəqə halında kərə yağı sürtülür, sonra hazırlanan pendirli qarışım bir az qalın olaraq sürtülür.
- # Pendir çörəklər, yağsız soba nimçəyinə düzülür. Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobaya qoyulur. Üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxınca pendir çörək ortadan kəsilir, dilimlənmiş pomidor bərabərliyində isti olaraq xidmət edilir.

Not: Pendir - Çörək çox qısa vaxtda hazırlanan bir ikramdır. Arzu edilərsə pendir qarışımına incə doğranmış cəfəri əlavə edilər.