



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

TANDIR ÇÖREĐİ



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardaĐı beyaz peynir rendesi
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 Su bardaĐı yoĐurt
- 3 Su bardaĐı un
- 5 10 dal dereotu
- 5 10 dal maydanoz
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 ay kağığı reyhan otu kuru

- # Yumurtalar iyice çırpılır. zerine 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 karığtırılır.
- # Yağlanmış orta büyüklükte yuvarlak bir fırın tepsisine bu karığım dökülür.
- # 180 derece fırında yaklağık 45 dakika piğirilir.
- # Biraz ılıdıktan sonra dilimlenip, servis yapılır.

Not: Bu reĐi patates, salam, zeytin koyarak zenginleĐtirmek mümkündür.