PEYNİRLİ ÇÖREK  
  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

1 paket (250 gr) margarin

250 gr.beyaz peynir

2 adet Yumurta Sarısı,

2 tatlı kaşığı Limon Suyu

1 Paket Kabartma Tozu

aldığı kadar Un  
  
Yapılışı:  
  
Yağı eritip bir yumurta sarısı ve diğer malzeme ile karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika dinlendiririn. Merdane ile 1 cm.kalınlığında açarak bardakla yuvarlaklar kesip tepsiye dizin. Üzerine kalan yumurta sarısını sürüp, susam serperek 180 derecelik fırında kızartın.

Kapalı bir kapta uzun süre tazeliğini ve kıtırlığını korur.