



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEM ÇÖREK

Ayşe Tüter

2 ay bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
2 adet yumurta sarısı  
1 orba kaşığı yaş maya  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
250 gr. margarin (yufkaları yağlamak için)  
iç malzemesi:  
250 gr. beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
1 ay bardağı dövülmüş badem  
1 adet yumurta akı  
Üstü için  
1 yumurta sarısı

Yaş mayayı su ile eritin. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve un ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru 4 bezeye ayırıp 10 dk. dinlendirin. Her bezeyi ince şekilde açıp aralarına erimiş yağ sürerek üst üste koyun. Bir kenardan başlayarak sıkı bir rulo yapın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Rulodan, birer parmak eninde keşilen parçaları oklava ile daire şeklinde genişletin. Açılan tarafı ters çevirin ve ortasına peynirli i koyup kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirip sıcak olarak servis edin.  
İÇİNİN HAZIRLANIŞI: Peyniri, maydanozu, yumurta akını ve bademi iyice karıştırın.