



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ ÇÖREĞİ

MALZEMELER:

- 1 tatlı kaşığı yaş maya
- 1 bardak süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 2 yumurta (1 tanesi hamura, 1 yumurta sarısı üzerine)
- 10 kahve fincanı un
- Yarım kalıp beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 1 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

- 1- Ilık süte maya ve şeker konup eritilir.
- 2- Yağ, yumurta, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır. (Hamur iki misli kabarmalıdır.)
- 3- 25- 30 cm. çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun yarısı el ile tepsiye yayılır.
- 4- Üzerine kıyılmış dereotu karıştırılmış peynir rendesi serpilir.
- 5- Kalan hamur üzerine yerleştirilip el ile bastırılır. Yumurta sarısı sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetli fırında pişirilir.
- 6- Dilimlenerek tabağa alınır.

[ML® Tepside Patatesli Çörek için tıklayın](#)[ML® Kıymalı Tepsi Çöreği için tıklayın](#)