



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

1 paket margarin
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 adet yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı rende beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Ilık su, maya ve şeker eritilir. Üzerine mıcıklanmış margarin eklenir. İyice karıştırılır. Daha sonra süt, yumurta beyazı, tuz ve kulak memesi kıvamını alana dek un katılarak yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Daha sonra 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır. Ortasına peynirli iç konur. Önce rulo yapılır, sonra u şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta ve süt karışımı sürülür. (Yarım saat daha tepside bekletilebilir.) Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Ay Çöreği için tıklayın](#)