



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AYÇÖREĞİ

MALZEMESİ

1 Tatlı kaşığı maya
1 Çay kaşığı şeker
Yarım kilogram süt (1 şişe)
1 Yumurta
1 Küçük paket margarin (125 gr.)
Biraz tuz
Aldığı kadar un
250 Gr. beyaz peynir
Biraz maydanoz.

YAPILIŞI

1 Sütü ılıtınız, bir tatlı kaşığı şeker ve maya ile karıştırıp bekletiniz.
2 Maya eridikten sonra, yağ, tuz, yumurta ve un ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız.
3 Kabarması için 20-25 dakika bekletiniz.
4 Yumurta iriliğinde bezelere ayırınız.
5 Yarım cm. açarak 4'e bölünüz.
6 Yuvarlak kenarına iç koyarak sivri uca doğru rulo yapınız, ay şekli veriniz.
7 Üstüne yumurta sarısı sürerek orta ısıda pişiriniz.

Not: Arzuya göre peynir yerine kıyma da konulabilir.

[ML® Nal Çöreği için tıklayın](#)