



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AİLE ÇÖREĞİ

1 paket yaş maya
1 adet yumurta
1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
Yarım paket margarin
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yaş maya, ılık su, ılık süt ve eritilmiş margarin karıştırılır. Tuz, elenmiş un eklenerek yumuşağa yakın, ele yapışmayan bir hamur yapılır. Rendelenmiş peynir ve kıyılmış dereotu eklenir. Biraz daha un eklenebilir. Üzeri kapatılır, en az 1 saat bekletilir. Sonra hamurdan küçük limon kadar çarçalar alınır, yuvarlanır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 185 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.