



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİLE GÜNÜ ÇÖREĞİ

- 1 paket çabuk maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 1,5 su bardağı ılık süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta akı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 kalıp beyaz peynir
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı susam

Çabuk maya, yoğurma kabına konur. Üzerine şeker, ılık süt konur ve parmaklarla eritilir. Üzerine yumuşak tereyağı, 1 yumurta, 1 yumurta beyazı, tuz eklenir. Kısa süre daha karıştırılır. Sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Süre dolunca hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine bastırarak kalın bir yuvarlak yapılır. Yeteri kadar ezilmiş peynir konur, ikiye katlanır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Susam serpilir. 180 derece fırına verilir. yaklaşık 25 dakika pişirilir.