



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALYANS ÇÖREĞİ

- 1 paket yaş maya
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı ezilmiş peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
  - 1 adet yumurta sarısı

Peynir dışında ki malzemeye orta sertlikte bir hamur yapılır, üzeri kapatılır, 45 dakika bekletilir. Süre sonunda ezilmiş peynir ilave edilir, kısa süre yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Ortasına parmakla delik açılır ve genişletilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.