



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AROMALI ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 adet patates
1 adet kesme şeker
3 dilim beyaz peynir
Yarım demet dereotu
2-3 dal taze nane
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Ilık süt, şeker ve maya karıştırılır. Üzerine rende patates, sıvıyağ eklenir. Tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur bir saat dinlendirilir. Sonra hamura ezilmiş peynir, kıyılmış dereotu, nane, kimyon ve pul biber katılır., yoğrulur. Yarım saat daha dinlendirildikten sonra ceviz kadar parçalara alınır, yuvarlanır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.