



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA UNLU ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı arpa unu
Alabildiği kadar buğday unu
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörekotu

Yoğurma kabına yumurta, süt ve zeytinyağını koyuyoruz ve parmak uçlarıyla karıştırıyoruz. Üzerine arpa unu, kabartma tozu ve tuzu bırakıyoruz. Kıvama gelene kadar buğday unu ilave etmeye devam ediyoruz. Yaptığımız hamurun üzerini kapatıyoruz, yarım saat dinlendiriyoruz. Zaman dolunca Hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alıyoruz ve merdaneyle küçük çay tabağı kadar açıyoruz. Ortasına uzunlamasına ezilmiş peynir yerleştiriyoruz ve sağdan sola üst üste gelecek şekilde katlıyoruz. Çörekleri yağladığımız tepsiye diziyoruz. Üzerine çırpılmış yumurta sürüyoruz, çörekotu serpiyoruz. 180 derece fırına veriyoruz, kızarana kadar pişiriyoruz.

