



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BACALI ÇÖREK

1 adet çiğ ekmek hamuru (fırından)

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı

İçi için:

1 adet yumurta

Yarım kalıp beyaz peynir

Yarım çay bardağı süt

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamur sıvıyağla karıştırılır. Ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağından küçük açılır. Birinin ortası tuzluk kapağıyla delinir. Yumurta ezilmiş peynir ve süt karıştırılır. İlk yuvarlağın üzerine iç konur. Üzerine delikli hamur konur, kenarlarına bastırılır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Yağlanmış tepsiye dizilir, kızarana kadar pişirilir.