



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM ÇÖREK

Ayşe Tüter

2 ay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
2 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı yaş maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
250 gr. margarin (yufkaları yağlamak için)
iç malzemesi:
250 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 ay bardağı dövölmüş badem
1 adet yumurta akı
Üstü için
1 yumurta sarısı

Yaş mayayı su ile eritin. Üzerine yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve un ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru 4 bezeye ayırıp 10 dk. dinlendirin. Her bezeyi ince şekilde açıp aralarına erimiş yağ sürerek üst üste koyun. Bir kenardan başlayarak sıkı bir rulo yapın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Rulodan, birer parmak eninde kesilen parçaları oklava ile daire şeklinde genişletin. Açılan tarafı ters çevirin ve ortasına peynirli i koyup kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirip sıcak olarak servis edin.
İİNİN HAZIRLANIŞI: Peyniri, maydanozu, yumurta akını ve bademi iyice karıştırın.