



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR ÇÖREĞİ

150 gram tereyağı
1 paket kutu maya
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı şeker
2 adet yumurta
Aldığı kadar su
İç için:
200 gram lor peyniri
100 gram kaşar peyniri
4 dal taze soğan
4 dal nane

Derin bir kabın içine unu koyun, etrafına tuz ve şekerini serpin. Ortasına tereyağını ve mayayı bırakın. Azar azar su ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. 25 dakika dinlendirin.
Daha sonra dinlenmiş hamurları cevizden biraz büyük bezelere ayırın ve ortalarına fazla bastırmadan açın. İç malzemeyi koyun, katlayıp küçük bir maşanın ucuyla şekiller yapın ve yağlanmış tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. İç için istenirse soğanı rendeleyip kıymayla kavurun ve içine tuz karabiber ekleyip soğumaya bırakabilirsiniz.