



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAK KESTİ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
Yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı susam

Hamur malzemesi biraraya getirilir, yumuşak bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Daha sonra iki eşit parçaya bölünür. Her parça unlu masada, oklavayla 40 santim çapında açılır. İlk yufkanın yüzeyine peynirli iç yayılır. Üzerine ikinci yufka konur. Daha sonra büyük çay bardağı ile kesilir. Yağlanmış tapsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.