



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kalıp beyaz peynir
Alabildiği kadar un

Yumurtanın birinin sarısı biri ayrılır. Peynir çatal yardımıyla ezilir. Diğer malzemeler bir araya getirilir. Sert kıvamda bir hamur yapılır. Hamurdan küçük mandalina kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırına verilir ve kızarana kadar pişirilir. (Bu çörek sert olduğu için bayat hissi verir.)