



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDIRCIN YUMURTALI ÇÖREK

2,5 su bardağı tam buğday unu
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
12 tane bildircin yumurtası
100 gr taze kaşar
12 çay kaşığı margarin

Yoğurma kabına 2 bardak unu, toz şekerini, mayayı alın karıştırın, tuzu serpin, margarini ilave edin, ılık suyu dökün, geri kalan unla hamuru toparlayın hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun.

Üzerini örtün yarım saat kabarana kadar bekletin, hamur iki katı olmuşsa kabarma işlemi olmuş demektir.

Hamuru tekrar yoğurun, iki bezeye ayırın, tepsiye yağlı kağıt serin, bezenin ortasını hafif bastırarak, çukur şeklin de elinizle havuz oluşturun.

Taze kaşarı rendeleyin, ortasına serin, parmağınızla yumurta sayısı kadar çukur oluşturun, yumurtaları çukurlara kırın, 1 çay kaşığı kadar margarini üzerine paylaştırın.

Tepside üzeri örtülü olarak 15 dakika bekletin, önceden ısıtılmış 200° C fırında 15 dakika kızarana kadar pişirin. Öbür hamuruda aynı şekilde hazırlayın pişirin.

