



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖREK LEZZETİNDE ÇÖREK

1 paket çabuk maya
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
3 adet orta boy patates
1 kase lor peynir
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
Yarım su bardağı zeytinyağı
Un
Üzeri için:
Susam
Çörekotu

Yoğurma kabına yumurta, yumurtanın beyazı, zeytinyağı ve süt konur, iyice çırpılır. Üzerine maya, lor, tuz, rende çiğ patates, kıyılmış maydanoz eklenir, şöyle bir alt-üst edilir. Yumuşak bir kıvam alana kadar un ilave edilir. Üzerine streç kapatılır, 45 dakika bekletilir. Süre dolunca eller yağlanarak karıştırılır. Küçük dikdörtgen bir tepsi yağlanır. Hamur bırakılır. Eller yağlanarak tepsiye yerleştirilir. Yağlayarak elin kenarıyla şeritlet yapılır. Ortadan da şerit yapılır. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Susam ve çörek otu serpilir. 180 derece fırında 35 dakika pişirilir.