



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOŞ DOLU ÇÖREK

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı lor peyniri
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yumurta, tuz birlikte çırpıldıktan sonra yoğurt ve sıvıyağ eklenir. Kısa süre daha çırpılır. Lor eklenir. Un ve kabartma tozu katılır, bütünleşene kadar yoğrulur. Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir. Merdane yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açılır. Rulet yada bıçakla, üçgen olarak 16 eşit parçaya kesilir. Her üçgen hamur kalından inceye doğru rulo yapılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.