



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN ÇÖREK

1 adet yaş maya
1,5 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
Alabildiği kadar un
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yoğurma kabına ılık süt, şeker, 1 yumurta konur. Çatalla iyice çırpılır. Yumuşak tereyağı, tuz ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenerek elle yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır 1 saat dinlendirilir. Sonra ezilmiş peynir ilave edilir. Fırın kabına yağlı kağıt serilir. Karışım dökülür ve düzeltilir. Üzerine 1 adet çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırına verilir. 25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare keserek servise sunulur.