



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CANDA ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
Alabildiği kadar un
İçerisinde:
Yarım paket margarin
Yarım kalıp beyaz peynir

1 yumurta, bir yumurta beyazı, ılık su, maya ve şeker yoğurma kabına konur. Malzemeler eriyene kadar karıştırılır. Üzerine tuz ve eli bırakacak kıvama gelene kadar un ilave edilir. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra kabaran hamur iki parçaya ayrılır. Her parça oklavayla fırın tepsisi kadar açılır. Yüzeyine eritilmiş margarin sürülür, ezilmiş peynir serpilir. Diğer hamur da aynı büyüklükte açılır. İlk hamurun üzerine kapatılır, parmak uçlarıyla bastırarak iki hamur yapıştırılır. Bıçakla 2 santim kalınlığında şeritler kesilir. Şeritler önce iki taraftan burulur sonra gül börek gibi sarılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kıpkırmızı olana dek pişirilir.