



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANTA ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
yarım su bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörekotu

Önce likit malzemeler bir tase konur, çatalla çırpılır. Sonra en son eklemek koşuluyla kuru malzemeler katılır. Yumuşaağı yakın kıvamda bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Sonra 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle, oval olarak bir karış boyunca açılır. Yarı kısmı iletkei gibi yarı yuvarlak kesilerek çanta sapı gibi yapılır. Kalan kısma ezilmiş peynir konur ve sapa doğru kapatılır. Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine çalkalanmış yumurta sürölür, çörekotu serpilir. 189 derece fırında altın rengi pişirilir.