



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇAPRAZ ÇÖREK

1 paket çabuk maya  
1 adet yumurta beyazı  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
Un  
İçi için:  
Kakaolu fıındık kreması  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

Yumurta beyazı, süt, şeker ve maya karıştırılır. Üzerine tuz ve yumuşak bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, yarım saat bekletilir. Zaman gelince hamur iki parçaya ayrılır. İlk parça merdane yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde, kare şekilde açılır. Yüzeyine kakaolu fıındık kreması sürülür. Bıçakla, 2 parmak eninde verev olarak kesilir. Diğer hamur parçası da aynı şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.