



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇARLİSTONLU ÇÖREK

1 paket yaş maya  
1,5 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 tatlı kaşığı yuz  
Alabildiği kadar un

İçi için:

5 adet çarliston biber  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet ufak kuru soğan  
1 su bardağı rende kaşar  
1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Önce hamur hazırlanır. Derin kabın içine maya süt ve şeker konur, parmak uçlarıyla eritilir. Üzerine tuz ve un eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. 1 saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Tavaya yağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir. Ardından kibrit çöpü şeklinde doğranmış çarliston biberler atılır. Soluncaya dek kavrulur. Ateşten alınır, tuz ve kaşar katılır, karıştırılır. Hamur 1 santim kalınlığında merdaneye açılır. Hamurdan 4 parmak eninde kareler kesilir. Üçgen kenarın yarısına yeteri kadar biberli iç konur. Üçgen kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirilir.

---