



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATLAK ÇÖREK

250 gr margarin
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı yoğurt
Yarım kahve fincanı sirke,tuz
1 Kahve fincanı maden suyu
1 Paket kabartma tozu
1 Adet yumurta
Aldığı kadar un
İçi için:
100 gr rendelenmiş kasar peyniri
150 gr sucuk
Üzerine:
1 Adet yumurtanın sarısı

Unu ekleyin.

Margarini eritiş soğutun.

Derin bir kabin içerisinde margarin, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 su bardağı yoğurt,yarım kahve fincanı sirke, 1 kahve fincanı maden suyu, 1 paket kabartma tozu,tuz ve 1 adet yumurtayı karıştırın.

Unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın.

Hamuru 24 saat buzdolabında bekletin.

Limon büyüklüğünde parçalar koparıp,bezeler yapın.

Merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde açın.

1 tatlı kasığı rendelenmiş kasar peyniri ve 1 dilim sucuk koyup,kapatın.Yuvarlak şekil verip,tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp,susam dökün.

Keskin bir bıçakla artı şeklinde çizin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pisirin.