



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATLAK ÇÖREK

250 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
0,5 Kahve Fincanı sirke
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı zeytinyağı
150 gr içi için sucuk
100 gr içi için rendelenmiş kaşar peyniri
1 Adet üzeri için yumurtanın sarısı
1 Kahve Fincanı maden suyu

Margarini eritip soğutmaya bırakın unu eleyin derin bir kabın içinde margarin zeytinyağı yoğurt sirke maden suyu kabartma tozu yumurta ve tuzu karıştırın unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin hamuru 24 saat buzdolabında dinlendirin limon büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler yapın merdane yardımı ile çay tabağı büyüklüğünde açın 1 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 dilim sucuk koyup kapatın yuvarlak şekil verip tepsiye dizin aynı işlemi diğer bezelere de uygulayın üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin keskin bir bıçakla artı şeklinde kesik atın önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin ılık olarak servis yapın.