



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERÇEVELİ ÇÖREK

- 1 paket çabuk maya
- 1 kahve fincanı su
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- Yarım kalıp beyaz peynir
- Çerçeve için:
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 çorba kaşığı çörekotu

Maya, ılık su, şeker ve yumurta sarısı iyice karıştırılır. Üzerine ılık süt, sıvıyağ, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un ilave edilir. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonr hamur 3 eşit parçaya ayrılır. Merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine azılmış peynir serpilir. Güzel bir rulo yapılır. Hazırlanan 3 adet rulo buzdolabına konur, yarım saat dinlendirilir. Sonra 1 santim kalınlığında dilimlenir. Dilimlerin kenarı önce çırpılmış yumurta beyazına çevirerek bulanır sonra susam ve çörekotu karışımına çevirerek bulanır. Yatay olarak yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.