



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERÇEVELİ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle yumuşak kıvamda bir hamur yapılır. Sonra hamur 12 parçaya ayrılır. Merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Ortasına ezilmiş peynir bırakılır. Peynir görünecek şekilde 4 taraftan kıvrılır. Çörekler yağlı kağıtlı tepsiye dizilir. Hamur kısımlarına yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.