



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK ÇİÇEK ÇÖREĞİ

1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ılık su
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemeleri bir araya getirilir, kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra hamur 12 parçaya ayrılır. Her bir parça 1 karış boyunda, oval şekilde açılır. Yüzeyine ezilmiş peynir konur, rulo yapılır. Yuvarlak bir fırın kabı yağlanır. Hazırlanan ilk çörek dikey olarak tam ortaya konur. Çevresine biraz aralık bırakarak diğer çörekler konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırına verilir, yaklaşık yarım saat pişirilir. Pişen çörekler şiştiği için birbirlerine değmesi normaldir.