



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİPSLİ ÇÖREK

1 kibrit kutusu yaş maya
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı ılık su
1 su bardağı ayran
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı yoğurt
100 gr beyaz peynir
1 adet yumurta
1 su bardağı kırılmış patates cipsi
8 dal dereotu
8 dal maydanoz

Yoğurma kabına maya, su ve şeker konur. Parmak uçlarıyla malzeme eritilir. Üzerine eritilmiş margarin, sıvıyağ, ayran, yoğurt, yumurta ve tuz konur. Bir çatal yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır. Azar azar un eklenerek orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve ılık bir ortamda yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamura ince kıyılmış maydanoz, dereotu, ezilmiş peynir ve patates cipsi eklenir. Malzemeler hamura dağılına kadar yoğrulur. Tekrar üzeri kapatılır ve 20 dakika daha dinlendirilir. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tabağın içinde bulunan cipse batırılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Ilık olarak ikram edilir.