



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITLAK ÇÖREK

Yarım paket margarin
2 adet yumurta (sarısı ayrılacak)
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz

Margarin eritilir ve diğer hamur malzemeleriyle kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada peynir ezilir ve kıyılmış maydanozla karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Kenarına iç konur ve rulo yapılır. Üzerinin 3 yerine bıçakla kesik atılır. (çıtlatılır) Yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.