



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVUL ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 adet kesme şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ilık su, maya ve şeker yoğurma kabına konur, parmakla eritilir. Üzerine ılık süt, yumurta, tuz sıvıyağ konur. Biraz altüst edince yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur iki parçaya ayrılır. İlk parça, unla merdaneyle küçük bir tepsi kadar açılır. Yüzeyine belli aralıklarla öbek şeklinde ezilmiş peynir konur. Kalan yarısı ayrı bir yerde aynı büyüklükte açılır ve ilk hamurun üzerine konur. Peynirler ortada kalacak şekilde çay bardağıyla kesilir. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.