



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEĞNEK ÇÖREK

1 paket çabuk maya  
2 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay bardağı su  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Üzeri için:  
Galeta unu

Maya, su, 1 yumurta, bir yumurtanın sarısı yoğurt ve şeker karıştırılır. Sıvıyağ, tuz ve yumuşak bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla oval açılır. Uzunlamasına ezilmiş peynir bırakılır. Kısa kenarları büküldükten sonra rulo yapılır. (Bir karış boyunda olmalıdır.) Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine önce çırpılmış yumurta beyazı sürülür. Sonra galeta unu serpilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.