



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİRSEK ÇÖREĞİ

2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle ele yapışmayan güzel bir hamur yapılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra 8 parçaya ayrılır. Her biri merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine ezilmiş peynir serpilir ve rulo yapılır. Sonra rulo "V" şeklinde katlanır. Çörekler tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.