



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMA ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta beyazı
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım paket margarin
3 dilim beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Yaş maya, su ve şeker eritilir. Üzerine eritilmiş margarin, yumurta beyazı, yoğurt, tuz eklenir, iyice karıştırılır. Sonra yeteri kadar un katılarak yoğrulur. En son ezilmiş peynir eklenir, karıştırılır. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Süre sonunda hamur unlu zeminde merdaneyle, küçük tepsi büyüklüğünde açılır. Bıçakla 1 parmak eninde şeritler kesilir. Şeritler kendi etrafında dolanır ve yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir. 20 dakika dinlendirildikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.