



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZİK ÇÖREK

- 1 paket maya
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı rende kaşar
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Ilık süt, maya, yumurta beyazı karıştırılır. Üzerine sıvıyağ, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur, hamur üzeri kapatılır. 1 saat kadar dinlendirilir. Sonra hamur 18 eşit parçaya ayrılır. Yuvarlanır, iki avuç arasında bastırarak ezilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kıpkırmızı olana dek pişirilir. Ilık olarak ikram edilir.
