



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜL ÇÖREK

2 adet yumurta  
1 su bardağı çiçek yağı  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı yoğurt  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Hamur malzemesiyle yumuşağa yakın kıvamda bir hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Sonra hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Merdaneyle 1 karış boyunda, 4 parmak eninde oval şekilde açılır. Ortasına yakın yerine iç karışımından konur. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürülerek gül şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Gülistan için tıklayın](#)

---