



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL ÇÖREĞİ

Emine Beder

1/2 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI
3 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
11-13 ÇORBA KAŞIĞI UN
1 TATLI KAŞIĞI MAHLEP
1/2 PAKET KABARTMA TOZU
2 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
TUZ
İÇİ İÇİN:
100 GR. BEYAZPEYNİR VEYA LOR PEYNİRİ
1/2 DEMET MAYDANOZ

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılttığimiz margarini, yoğurdu mahlepi, tuzu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane ile 0.3 mm kalınlığında açalım. Hamurun üzerine bir tatlı kasesini yatırarak bıçak yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Yuvarlak hamurların kenarlarındaki kısımlara fazla ortaya gitmeden 5 kesik yapalım. Peyniri kıyılmış maydanozla karıştırıp hamurların ortalarına koyalım. Kesikler yaparak oluşturduğumuz kanatları üste doğru çevirip birbirinin üzerine hafifçe yapıştırarak hamurlara gül şekli verelim. Hamurlara fırça yardımı ile sıvı yağ sürerek önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.