



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM DIRDIRI ÇÖREĞİ

Yarım paket margarin
1 paket çabuk maya
2 adet yumurta
Yarım kalıp beyaz peynir
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Tereyağı eritilir, yumurtanın birinin sarısı ayrılır, peynir rendelenir. En son peynir eklemek kaydıyla malzemeler birleştirilir ve yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 50 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında pişirilir.