



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HATASIZ ÇÖREK

- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 2 dilim beyaz peynir
- 1 adet haşlanmış patates
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 8-10 dal dereotu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 5 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı çörekotu

Patates ve peynir ezilir. Dereotu ince ince kıyılır. Üzerine diğer malzemeler ilave edilir. Yumuşak kıvamda bir hamur olması gerekir. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.