



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU ÇÖREK

150 gr oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
İçi için:
6-7dilim jambon
100 gr peynir
1 tutam maydanoz

Unun ortasını havuz şeklinde açın. Yumurta, yağ, tuz, sütü ve kabartma tozunu ekleyip kulak memesi kıvamında hamur yapın.
Buzdolabında 15 dk dinlendirin.
Hamuru Yumurta büyüklüğünde parçalara bölün. Her bir parçayı merdaneyle biraz kalın şekilde acın.
Diğer tarafta jambonu, peyniri, maydanozu ince ince doğrayın, karıştırın.
Açtığınız hamura karışımdan koyup kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpererek 200 derecede pişirin.

