



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI ÇÖREĞİ

- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı kuru maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı şeker
- Aldığı kadar un
- İçi için:
- 1 çaybardağı ezilmiş haşhaş
- 1 çaybardağı sıvı yağ

Yoğurma kabının içinde yumurta sarısı, yoğurt, kurumaya, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu, biraz unla karıştırıp ekleyin. Unayarını yumuşak ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamuru büyük bir yufka gibi açınüzzerine, önce yumurta akına ardından da haşhaşla karıştırdığınız yağı sürün, rulo şeklinde sarın. Kendi etrafından sarıp tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkınca dilimleyip servis tabağına alın. Daha sonra ılık ya da soğuk olarak ikram edin.