



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTI ÇÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı
1 Kahve Fincanı riviera zeytinyağı
3 Su Bardağı un
1 Adet yumurtanın sarısı
1 Paket kabartma tozu
2 Çay Kaşığı pul biber
Biraz tuz
1 Tatlı Kaşığı anason tohumu yada rezene tohumu
6 Dilim dana jambon
0,5 Demet maydanoz
200 gr ufalanmış beyaz peynir
2 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Adet patates

Patatesi haşlayıp püre haline gelinceye kadar ezin. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Tuz ve kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Margarin, zeytinyağı, yoğurt ve patates püresini ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. İç malzeme için, maydanozu temizleyip kıyın. Jambonu doğrayıp bir kaseye alın. Kıyılmış maydanoz, beyaz peynir ve pul biberi ekleyip karıştırın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bir parça koparın. Un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına (sosis kalınlığında) kenarlardan yarımşar santim boşluklar kalacak şekilde iç malzemeyi yerleştirin. Yufkanın her iki tarafından tutup silindir şeklinde yuvarlayın. Ay şekline getirip uçlarını elinizle sivirtin. Kalan hamuru malzeme bitene kadar aynı şekilde hazırlayın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürüp, anason tohumu serpiştirin. 200 dereceli fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Ilık servis yapın.