



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI ÇÖREĞİ

100 Gr Sana Klasik
2 Çay Kaşığı tuz
0,5 Su Bardağı sıvıyağ
0,5 Kalıp beyaz peynir
3 Su Bardağı un
1 Kahve Fincanı süt
2 Adet yumurta
2 Tatlı Kaşığı kuru maya
3 Adet orta boy patates (haşlanıp püre haline getirilmiş)
0,5 Demet maydonoz
1 Tatlı Kaşığı şeker

Tencerede süt hafif ısıtılır. İçinde maya ve şeker eritilir. 1 yumurta, sıvıyağ, patates püresi ,tuz konur. Hepsi karıştırıldıktan sonra un elenir. Yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak, hamur iki misli büyüyünceye kadar mayalandırılır. Tekrar yoğurulup yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Merdane ile 10 cm. çapında açılıp kenarına peynir, maydanoz ve yumurta akı karışımı konur. Sarı olarak ay biçiminde kıvrılır. Yağlanmış tepsiye dizilip yarım çorba kaşığı sıvıyağ karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.