



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI ÇÖREĞİ

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı mahlep
İç i için:
50 gram beyaz peynir
50 gram kaşar peynir

Derin bir kabın içine unu, mayayı, mahlep ve tuzu koyup harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamura istediğiniz büyüklüğünde şekil verin ve tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Pişen çörekleri ortadan ikiye bölüp yağsız tavada ekmek kızartır gibi kızartın, yanında peynirlerle ikram edin.