



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALIP ÇÖREK

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Yoğurt, sıvıyağ eklenir, çatalla çırpılır. Tuz, kabartma tozu ve yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Merdane yardımıyla, kare olarak servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine ezilmiş peynir serpilir ve rulo yapılır. Bu rulo yağlanmış, baton kek kalıbına yerleştirilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Dilim dilim keserek servise sunulur.