



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARE KARE ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 adet yumurta beyazı
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Maya biraz unla karıştırılır, yoğurma kabına atılır. Üzerine sıvıyağ, şeker tuz ve ılık süt ilave edilir. Biraz karıştırdıktan sonra ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, en az 45 dakika dinlendirilir. Hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Elle tatlı tabağından biraz küçük açılır. Ezilmiş peynir konur, paket yapar gibi katlanır. Makara ipliyle kare şekiller oluşacak şekilde sıkıca bağlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, 180 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.