



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR ÖZÜ ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya
Yarım paket tereyağı
1 kase rende kaşar
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Ilık süt, şeker ve maya bir arada eritilir. Yumuşak tereyağı, tuz, rende kaşar ve toplanana kadar un ilave edilir. Üzeri kapatılır, ılık bir yere konur, bir saat dinlendirilir. Sonra hamurun şöyle bir havası alınır ve 24 eşit parçaya ayrılır. Yuvarlanır, hafifçe bastırılır, yağlanmış tepsiye biraz aralık bırakarak dizilir. 185 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.