



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATLAMA ÇÖREK

1 paket yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için.
0 çorba kaşığı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, su ve şeker bir kaba konur, karıştırılır. Üzerine tuz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Daha sonra 10 eşit parçaya bölünür. Her parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine 1 çorba kaşığı sıvıyağ sürülür. Hamur rulo yapar gibi üç kademede katlanır. Sonra sağdan ve soldan katlanır. 10 dakika bekletilir. Parmak uçlarıyla tekrar açılır. Yeteri kadar iç konur ve katlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

