



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENARLI ÇÖREK

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

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Diğer malzemeler bir araya getirilir ve kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra limon kadar parçalar alınır. Büyük çay tabağı kadar açılır. İki kenarına yeteri kadar ezilmiş peynir konur ve iki tarafından ortaya doğru rulo yapılır. İki rulo ortada birleştirilir. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
