



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FIRINCI BÖREĐİ

MALZEMELER

2 Adet ekmek hamuru (fırından alınmış)

100 gr margarin eritilmiş soğutulmuş

1 yumurta

Çörekotu

İÇİ

Peynirli, kıymalı, patatesli, mercimekli, ıspanaklı iç olabilir.

Ekmek hamurundan portakal büyüklüğünde parça koparın, merdane ile unlu bir zeminde yemek tabağı büyüklüğünde açın. Yağlayarak hepsini üst üste koyun, hamur bitene kadar aynı işlemi yapın. 10 dakika buzdolabında bekletin. Unlu bir zeminde yufka büyüklüğünde açın, ortadan ikiye kesin yarım daire kalan hamurun geniş tarafına istenilen içten koyun rulo halinde sarın. Tepsiye koyun diğer hamura da aynı işlemi yapın. Yumurta sarısı sürün, çörekotu serpip 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.