



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİKNIK ÇÖREĞİ

100 gr oda ısısında yumuşatılmış margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
1 çay bardağı ılık su
5 su bardağı un
1 adet yumurta
İç harcı için:
3 adet haşlanmış patates
250 gr lor peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı çörekotu, susam

Önce hamuru hazırlayalım,yaş mayayı ılık suyla eritin.

Oda sıcaklığındaki margarin ile birlikte diğer malzemeleride ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Üzerini kapatarak 30 dakika ılık bir yerde bekletin.

Harç malzemelerini karıştırın. Göz kararı 4'e bölün.

Hamuru 4 parçaya ayırın.Bir hamur parçasını alın, tezgahı unlayın ve hamuru dikdörtgen, 2-3 mm kalınlığında açın, iç malzemenin bir parçasını üzerine yayın ve kısa kenarlarını hafif içe kapatıp rulo sarın, 10 cm uzunluğunda kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Kalan 3 parça hamur içinde aynı işlemi uygulayın.

Ruloların üzerine yumurta sarısı sürün ve susam, çörekotu serpin.

180 dereceli önceden ısınmış fırında pişirin.