



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖYLÜ ÇÖREĞİ

7 su bardağı un  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı sirke  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
2 su bardağı süt  
Biraz su  
1 paket margarin  
İçi için;  
Yarım kg. pırasa  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
5 yumurta  
500 gr. yoğurt  
250 gr. beyaz peynir

Hamur yoğurma kabına unu eleyip ortasını çukurlaştırın. İçine tuz, sirke, sıvıyağ, süt ve biraz su ekleyip yoğurun. Hazırladığınız hamuru yarım saat dinlendirin. Bir paket margarini eritip, soğutun. Hamuru otuz eşit parçaya ayırıp beze yapın. Her bir bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açıp, üzerine erittiğiniz yağı sürün. Açtığınız hamurları beşer beşer katmerleyin. (Yani beşini üst üste bırakıp, kümeleyin.) Bu şekilde altı küme hazırlayıp, 15 dakika dondurun. Hamurlar buzdolabında iken içini hazırlayın. İçi hazırlamak için, önce ince ince doğradığınız pırasaları bir çorba kaşığı sıvıyağla kavurun. Pırasa ılınca içine beş yumurtayı, yoğurdu, peyniri ve tuzu ilave edip iyice karıştırın. Buzdolabından çıkarttığınız hamurları tepsi büyüklüğünde açın ve tepsiye düzgün olarak yerleştirin. Üç yufkayı aralarını yağlayarak tepsiye serdikten sonra, hazırladığınız içi yufkanın üzerin serin. Kalan iki yufkayı da pıraseli harcın üzerine aralarını yağlayarak düzgünce serin. En son üzerini de tekrar yağlayarak iyice kızarana dek fırında pişirin. Ilık ya da sıcak olarak servis yapın.