



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMLİ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket maya
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr lor peyniri
Üzeri için:
1 çay bardağı krema
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı un

Hamur yapılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra iki parçaya ayrılır. Merdaneyle büyük servis tabağı kadar açılır. Uzunlamasına lorun yarısı konur ve rulo yapılır. Sonra bir parmak eninde kesilir. Sonra diğeri de aynen yapılır. Tepsiye dizilir. Üst malzeme çırpılır ve üstüne gezdirilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.