



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLAHCİK ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
3,5-4 su bardağı un
İçi için:
2 su bardağı lor

Yumurtanın birinin sarısı üzerine sürölmek üzere ayrılır. Kalan malzemeyle orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika kadar dinlendirilir. Hamur küçük yumurta kadar parçalara ayrılır, yuvarlanır. Merdaneyle küçük tatlı tabağı kadar kare şekilde açılır. Hamurun yarısına bıçakla koparmadan 1 santim arayla kesikler atılır. Kalan kısma yeteri kadar lor konur, kesikler üste gelecek şekilde kağıt külahı gibi sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine ayrılan yumurta sarısı sürölür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.