



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAHANALI ÇÖREK

15 gr. maya  
60 g şeker  
250 gr. margarin  
5 adet yumurta  
2 adet soğan  
3 çay kaşığı Tuz  
500 gr. un  
30 ml. sıvıyağ  
Lahana

Bir kabin içinde un, tuz, şeker ve kuru mayayı ekleyin. Margarini eritip yavaş yavaş unun içine yağı dökün. Sıcak kaynamış suya (400 ml) ekleyin.

İyice karıştırarak hamuru yoğurmaya başlayın. Yoğurduğunuz hamur pürüzsüz ve elastik olana kadar işleme devam edin. Hamur çok yumuşak ise biraz daha un ilave edin.

Hamuru 40 dakika kabarana kadar bekleyin. Hamur uygun olduğunda, dolgular yapabilirsiniz.

Bunun için lahanayı doğrayın ve tuzlu suda bırakın. Aynı anda, katı yumurta pişirin.

Soğanı yağda kavurun. İçine lahanaları koyup öldürün. En son haşladığınız yumurtalarıda katarak iç harcı haline getirin.

Üstünü yağlı yumurta sarısı sürerek 30-35 dakika önceden ısıtılmış fırında 160-180 dereceye koyarak pişirin. Üstleri altın sarısı renk alınca çöreklerimiz pişmiş demektir.