



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LALE ÇÖREK

1 kase yoğurt  
Yarım paket tereyağı ya da margarin  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Beyaz peynir  
10-15 dal maydanoz  
Üzeri için  
1 adet yumurta sarısı

Yumuşak tereyağı ve diğer malzemeler birleştirilir ve yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Hamur 17 parçaya ayrılır. Bir parça olabildiğince ince açılır. Çay bardağıyla 16 yuvarlak hamur kesilir. Diğer hamurlar çay tabağından biraz büyük açılır. Ortasına iç konur. Kenarlardan yukarı doğru kenarlara pili yaparak toplanır. Boş kalan ortaya kesilen yuvarlak hamur konur. Tekrar kenarlara tutturulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

---