



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MASCARPONE PEYNİRLİ VE SARIMSAKLI ÇÖREK

1 çorba kaşığı margarin  
1 su bardağı ılık süt  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
Alabildiği kadar un  
1 paket instant maya  
2 diş ezilmiş sarımsak  
1/2 demet ince kıyılmış dereotu  
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz  
100gr mascarpone peyniri  
1 çay kaşığı pudra şekeri  
2 yemek kaşığı susam

İlk önce hamur malzemelerini yoğurup. Yumuşak ele yapışmayacak bir hamur elde ediyoruz. Ağızını kapatıp mayalanmasını bekliyoruz. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya bölüp merdane ile açıyoruz. Açtığımız hamurumuzun üzerine yağ, sarımsak ve dereotu karışımını sürüyoruz. Sonra mascarpone peynirini ve maydanozlu iç harcımızı yayıyoruz. Hamurumuzu rulo şeklinde sarıyoruz. Rulo şeklinde sardığımız hamurumuzu üçgen şeklinde kesiyoruz. Üçgenleri tepsiye dizip üzerine 1 çay kaşığı pudra şekeri ile karıştırdığımız yumurta sarılarını sürüp susam serpiyoruz ve tepsi mayası için 15 dakika bekletiyoruz. Mayalanan çörekleri 180derece ısıttığımız fırında pişiriyoruz.