



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKTUP ÇÖREĞİ

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket çabuk maya
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Su, süt, şeker ve maya çukur kaba konur, karıştırılır. Sonra yağ, tuz ve toplanana kadar un ilave edilir. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 16 eşit parçaya ayrılır. Hamur bezeleri merdane yardımıyla, büyük çay tabağı kadar açılır. Ortasına ezilmiş peynir konur. 4 tarafı zarf gibi katlanır, bastırılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.