



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENFEZ ÇÖREK

1 paket çabuk maya
2 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı şeker
1 adet yumurta beyazı
Un
1 çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurt, yumurta beyazı ve sıvıyağ bir kaba konur. Çatalla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine bir miktar unla karıştırılmış maya, tuz ve şeker ilave edilir. Sonra kıvam alana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır. 45 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 2 eşit parçaya ayrılır. Merdane yardımıyla küçük bir tepsi kadar açılır. Su bardağıyla kesilir. Diğer hamurda aynen yapılır. Kesilen hamurların yarısına bıçakla bir kaç kesik atılır. İlk kesiksiz yuvarlak hamur alınır bütün kenarına fırçayla su sürülür. Ortasına yeteri kadar iç konur. Üzerine bıçakla kesik atılmış parça konur, bastırılır. Bu şekilde bütün çörekler yapılır, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.