MİDYE ÇÖREK

2 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ona ayçiçek yağı
1 paket ona margarin
Alabildiğince un
Biraz tuz
Çörek otu veya susam
100 gr. Beyaz peynir

Bir kaba bir yumurta sarısını, yoğurdu, mayayı, ılık suyu, ayçiçek yağı katıp iyice karıştırılır. Maya eridiğinde alabildiğince un ve tuz atarak yoğrulur. (Poğaça hamuru kıvamında olması yeterlidir.) Dört eşit parçaya bölüp, yuvarlanır. Her bezeyi ince hazır yufka inceliğinde açalım margarini eritip, yufkanın üzerine serilir. İkinci yufkayı da açıp ilk yufkanın üzerine serilir. Eritilmiş margarin sürülür. İkisini birlikte rulo yapılarak sarılır. Yağın donması için buzlukta beş dakika bekletilir. Diğer iki bezeyi de aynı şekilde açıp, rulo yapılarak buzluğa konur. Ruloyu üç parmak aralıklarla kesilir. Bu parçaların bir tarafı el ile büzülür. Kesilen kısmı üste gelecek şekilde konur. Merdane ile yarım parmak kalınlığında inceltilerek içine peynir konur. Kapattığımız kısmını pişirirken midye şeklini alması için hamura fazla bastırılmamalıdır. Üzerine erimiş margarinin kalan kısmı, yumurta sarısı ile karıştırıp sürülür. Susam ile süslene bilir.

Fotoğraf "saka" tarafından gönderildi. 20.12.2018