



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ ÇÖREK

MALZEMELER

1 YUMURTA (AKI, SARISI AYRILIR)
1/2 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
3/4 SU BARDAĞI SÜT
1 KABARTMA TOZU
4 SU BARDAĞI UN
TUZ
İÇİ İÇİN
200 GR. BEYAZ PEYNİR VEYA LORPEYNİRİ
1 DEMET MAYDANOZ

Elenmuş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, sütü, yumurta akını, kabartma tozunu, tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 1/2 cm. kalınlığında açalım. Hamurun kenarlarını bıçakla kesip dilediğiniz büyüklükte bir dikdörtgen oluşturalım. Dikdörtgen hamurun orta kısmına peynirli may-donozlu içi yayalım. Peynirli iç kenarlarında kalan hamura verrev kesikler yapalım. Kesiklerle oluşan kanatları üst tarafta örerek kapatalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek ısıtılmış 200° ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.

NOT: Aynı hamurdan poğaçaya veya çörek hazırlayabilirsiniz. Dikdörtgen kestiğiniz hamurun kenarlarından artan hamuru yeniden yoğurup kullanın.

[ML® Galetalı Çörek için tıklayın](#)