



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRÜMCEK AĞI ÇÖREĞİ

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 paket çabuk maya
1 adet yumurta beyazı
1 adet küp şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğ kadar un
İç i için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur yapılır. Üzeri kapatılır, yaklaşık bir saat dinlendirilir. Sonra hamur 12 eşit parçaya bölünür ve yuvarlanır. Her parça örümcek ağı şeklinde olan kızartma kevdinin iç kısmına konur, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Bu şekilde örümcek ağı biçimi hamura çıkmış olur. Ortasına peynirli iç konur. Yukarı doğru toplanarak kapatılır. Şekil üste gelecek vaziyette yağlanmış tepsiye dizilir. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.