



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZLENEN ÇÖREK

200 gr margarin
1 çay bardağı ayçiçek yağı
250 gr beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Bütün malzeme bir araya getirilir ve eli tutmayan bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra hamurdan yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. (Arzuya göre üzerlerine susam ya da çörekotu serpilebilir.) 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.