



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANCARLI ÜÇGEN ÇÖREK

500 gr pancar
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
250 gr margarin
1 paket kuru maya
5 bardak un
250 gr beyaz peynir

İspanağı çok ince doğrayıp iyice yıkayın. Tuz ile ovarak suyunu çıkarın. Sonra süzgece koyarak süzülmesini bekleyin. Bu arada, kuru mayayı unun içine karıştırın. Üzerine, tuz, şeker, suyu süzölmüş ispanağı, yumurtaları ve margarini ilave ederek ele yapışmayacak şekilde bir hamur yoğurun. Hamuru merdane ile açılır ve kare şeklinde kesilir. Her bir karenin içine iç malzemesi konarak üçgen şeklinde kapatılır. Üçgenleri yağlanmış fırın tepsisine dizerek 20 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.