



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATENT ÇÖREK

3 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 paket çabuk maya
1 çay bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
İç i için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yoğurma kabına ılık süt ve ılık su, 2 yumurta, bir yumurtanın beyazı konur, şeker ilave edilir. Sonra unla karıştırılmış maya katılır. Biraz karıştırdıktan sonra eritilmiş ve ılımış tereyağı katılır. Yumuşak bir hamur olana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamura ezilmiş beyaz peynir katılır, altüst edilir ve yumurta kadar parçalar alınır. Oval şekil verilir, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye biraz aralık bırakılarak dizilir. Ayrılan yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana pişirilir.