



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AYÇÖREĞİ

MALZEMESİ

- 1 Tatlı kaşığı maya
- 1 Çay kaşığı şeker
- Yarım kilogram süt (1 şişe)
- 1 Yumurta
- 1 Küçük paket margarin (125 gr.)
- Biraz tuz
- Aldığı kadar un
- 250 Gr. beyaz peynir
- Biraz maydanoz.

YAPILIŞI

- 1 Sütü ılıtınız, bir tatlı kaşığı şeker ve maya ile karıştırıp bekletin.
- 2 Maya eridikten sonra, yağ, tuz, yumurta ve un ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Kabarması için 20-25 dakika bekletin.
- 4 Yumurta iriliğinde bezelere ayırınız.
- 5 Yarım cm. açarak 4'e bölünüz.
- 6 Yuvarlak kenarına iç koyarak sivri uca doğru rulo yapınız, ay şekli veriniz.
- 7 Üstüne yumurta sarısı sürerek orta ısıda pişiriniz.

Not: Arzuya göre peynir yerine kıyma da kullanılabilir.

[ML® Nal Çöreği için tıklayın](#)