



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 bekletiniz.  
2 Maya eridikten sonra, yağ, tuz, yumurta ve un ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız.  
3 Kabarması için 20-25 dakika bekletiniz.  
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 konulabilir.

[ML® Nal Çöreği için tıklayın](#)