



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BOHÇA ÇÖREĞİ

2 adet yumurta (1 sarı üzerine)

1 su bardağı süt

1 ay bardağı sıvıyağ

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiğı kadar un

İçi için:

1 küçük kalıp beyaz peynir

10-15 dal maydanoz

Hamur malzemesi bir araya getirilir, kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamur, unlu tezgahta, merdane yardımıyla, yarım santim kalınlığında , kare olarak açılır. 4 parmak eninde kareler kesilir. Karelerin ortasına peynirli iç konur. Sonra bohça gibi kapatılır. örekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.