



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇÖREK

2 adet yufka,
100 gram beyaz peynir veya tulum peyniri,
yarım demet maydanoz,
çörek otu,
1 adet yumurta sarısı,
2 çorba kaşığı margarin

Öncelikle bir kabın içinde küçük küçük kestiğiniz beyaz peyniri ve ince ince kıydığınız maydanozu karıştırın. İki yufkayı da dörder parçaya bölün. Parçaların her birine çok az eritilmiş margarin sürün. Önceden hazırladığınız peynirli içi kestiğiniz yufkaların geniş kenarlarına koyun. İlk önce yufkayı geniş bir sigara böreği şeklinde sarın. Daha sonra elde ettiğiniz ruloyu elinizle içe doğru kıvrarak hilal şekline getirin. Çırttığınız yumurta sarısını bir fırça yardımıyla çöreklerin üzerine sürün. Son olarak üzerine bol miktarda çörek otu serpin. Çörekleri önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 30 dakika veya üzerleri pembeleşene dek pişirin.