



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇÖREK

1/2 ay bardağı ılık süt
1/2 çay bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı zeytinyağı
50 gram eritilmiş tereyağı
1 adet yumurta akı
1/2 yaş maya (ya da 1 tatlı kaşığı kuru maya)
2,5-3 su bardağı un (eğer az gelirse ekleyebilirsiniz)
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
150 gram az yağlı beyaz peynir
1 avuç maydanoz
1 ay kaşığının ucuyla karabiber
1 adet yumurta sarısı

Ilık süt, zeytinyağı, yoğurt, yumurta akı, eritilmiş tereyağını bir kaseye alın. Yaş mayayı içinde biraz şekerle eritin. Elinizle küçük küçük ovuşturarak eritin. Unu ekleyerek yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Arada tuz eklemeyi unutmayın. Yavaş yavaş ununuzu ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde ettiğinizde kabınızın üstünü nemli bir bezle örtüp 45 dakika mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru 3 parçaya bölün. Merdaneyle çok ince olmayacak şekilde yarım cm kalınlığında açın. Elinizle de açabilirsiniz. Oda sıcaklığındaki tereyağından hamurun her tarafına gelecek şekilde ince bir tabaka halinde sürün. Bir kabın içine beyaz peyniri ufalayın, üzerine bol maydanoz ve karabiber ekleyip karıştırın. Peynirli harcı üçe bölün. Bir parçasını hamurun yarısına kadar serpin. Serptiğiniz taraftan başlayarak rulo yapın. Elinizle hafifçe çektilererek ruloyu uzatın. 4 parmak kalınlığında dilimler kesin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Tüm hamur için aynı işlemi yapın. Üzerini nemli bir bezle örtüp 10 dakika mayalayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırında 180 derecede kızarana kadar pişirin.