



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PEYNİRLİ ÇÖREK

3 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı yoğurt  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
İç malzemesi için;  
Kibrit kutusu büyüklüğünde 4 parça beyaz peynir  
2 su bardağı lor peyniri  
1 yemek kaşığı kuru fesleğen  
2 çay kaşığı kırmızı pul biber  
2 çay kaşığı kuru nane  
2 çay kaşığı kuru kekik  
Üzeri için;  
1 adet yumurtanın sarısı  
1 yemek kaşığı çörekotu

### Yapılışı:

Un, tuz ve kabartma tozunu derin bir kaptaki karıştırıp tel süzgeçten geçirerek başka bir kaba aktarın. Üzerine yoğurt ve zeytinyağını ekleyip yoğurmaya başlayın. İsterseniz bu karıştırma işlemi mutfak robotunda da yapabilirsiniz. Ele yapışmayan ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurup hamuru oda sıcaklığında dinlendirin. Diğer taraftan, rendelenmiş beyaz peyniri, lor peynirini fesleğen ve pul biberi derin bir kaba koyun. Kuru nane ve kekiği de serpiştirdikten sonra malzemeleri çatalla karıştırarak bir kenarda bekletin. Şimdi, dinlenen hamuru yaklaşık bir santimetre kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde açın. Hazırladığınız peynirli harcı, hamurun her tarafına yayın. Hamuru uzun kenarından başlayıp sararak rulo haline getirin. Elde ettiğiniz rulo kalın olacaktır. Çöreğin üzerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiştirin. Çöreği yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip 10 dakika önceden 150 dereceye ayarlanmış fırında 40-45 dakika pişirdikten sonra çıkarın. Ilık hale gelmemesini bekleyip dilimleyerek servise sunun.

[ML® Briyoş için tıklayın](#)[ML® Galetalı Çörek için tıklayın](#)