



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ GÜL ÇÖREĞİ

Emine Beder

1/2 paket tereyağı veya margarin

3 çorba kaşığı yoğurt

10-12 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı mahlep

1 paket kabartma tozu

2 çorba kaşığı sıvı yağ

tuz

İçerik için:

100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri

1/2 demet maydanoz

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ııttığımız yağ, yoğurdu, mahlebi, tuzu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım Hamuru merdane ile 3 mm. kalınlığında açalım. Hamurun üzerine bir tatlı kâsesini yatırarak bıçak yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Yuvarlak hamurların kenarlarındaki kısımlara fazla ortaya gitmeden 5 kesik yapalım. Peyniri kıyılmış maydanozla karıştırıp hamurların ortalarına koyalım. Kesikler yaparak oluşturduğumuz kanatları üste doğru çevirip birbirinin üzerine hafifçe yapıştırarak hamurlara gül şekli verelim. Hamurlara fırça yardımı ile sıvı yağ sürerek önceden ısıtılmış 190°C ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.