



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ LOKUM ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
3 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Peynir iyice ezilir. Üzerine diğer malzemeler katılır ve yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır. 1 saat kadar bekletilir. Hamurdan cevizden küçük parçalar alınır yuvarlanır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine sıvıyağ sürülür. 20 dakika dinlendirilir. Sonra 185 derece fırına verilir. Açık pembe kızarana kadar pişirilir.