



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAÇ HARÇLI ÇÖREK

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İç iin:
- 1 kase tel kadayıf
- Yarım kalıp beyaz peynir
- 1 adet yumurta beyazı
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemesiyle kulak memesi kıvamında hamur yapılır, 20 dakika dinlendirilir. Kadayıf iri kıyılır, üzerine yumurta beyazı, ezilmiş peynir ilave edilir, karıştırılır. Hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Büyük bir çay tabağı kadar merdaneyle açılır. İç taksim edilir. Poğaçaya biçiminde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür.