



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI ÇÖREK

25 gr margarin
2 adet yumurta
1 bardak ılık süt
Yarım paket yaş maya
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 poşet krem şanti
Aldığı kadar un
30 gr Krem peynir
1 tutam maydanoz

Derin bir kabın içerisinde margarin, maya, ılık süt ve şeker karıştırılıp yumuşatılır. Yumuşatılan malzemeye karıştırmak için diğer malzemeleri eklenir. En son toz şanti ve un eklenerek iyice yoğurulup üzeri örtülerek 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır. İyice kabarıp mayalanan hamurlardan istenilen büyüklükte parçalar koparılıp poğaça şekli verilip üzerine yumurta sarısı sürerek soğuk fırında kızarana pişirilir. Fırından çıkan çörekler iyice ılıyınca krem peynir ve maydanoza bulanıp servis yapılır.