



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALAMLI ÇÖREK

Pınar Açbitir Salam  
1 Su Bardağı Süt  
1 Su Bardağı Zeytinyağı  
1 Su Bardağı Ilık Su  
1 Paket Kuru Maya  
3 Yemek Kaşığı Toz Şeker  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
1 Adet Yumurta  
Alabildiği Kadar Un  
50 G Çedar Peyniri  
50 G Kaşar Peyniri

Ilık su, süt, toz şeker, maya, tuz ve zeytinyağını yoğurma kabına alın.  
Elinizle karıştırarak mayanın erimesini sağlayın.  
Un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.  
Üzerini kapatarak mayalanması için ılık bir yerde 40 dakika kadar bekletin.  
Daha sonra merdane ile dikdörtgen formda hamuru açın.  
Bir köşesine salam ve rendelenmiş peyniri dizin.  
Yarisına kadar rulo yapıp kalan kısmını tarak formunda kesin.  
Rulo halinde sarın.  
Ortası delik kek kalıbına yerleştirin.  
20 dakika daha mayalandırın.  
Üzerine yumurta sarısını sürüp 180 derecede 20 dakika fırınlayın.

