



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SUCUKLU ÇÖREK

1 paket margarin  
1 su bardağı yoğurt  
1 kahve fincanı sirke  
1 paket kabartma tozu  
2 adet yumurta  
Alabildiği kadar un  
1 tatlı kaşığı tuz  
İçer için;  
Yarım kangal sucuk  
1 su bardağı rende kaşar

Yoğurma kabının içine oda ısısında yumuşamış margarin, 1 adet yumurta, 1 yumurtanın beyazı, sirke ve yoğurt konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır, daha sonra un ve kabartma tozu eklenir, yoğrulur, elde edilen hamur 1 saat buzdolabında dinlendirilir. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınıp unlu zeminde açılır. Ortasına ince kıyılmış sucuk ve rende kaşar karışımı konur, altına toplanarak kapatılır. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, yağlanmış fırın tepsisine birer parmak arayla dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Galetalı Çörek için tıklayın](#)