



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU ÇÖREK

2 su bardağı un
100 gr margarin
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım kangal sucuk
1 adet kuru soğan
150 gr keşer peyniri
1 adet yumurta sarısı

Hamuru hazırlamak için unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açıp oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin, sıvıyağ, yoğurt, yumurta, tuz ve karbonatı ilave edin. Elinizle karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarıp 15 dakika kadar buzdolabında bekletin. İç malzemesini hazırlamak için; Sucuğun zarını soyup dilimleyin ve sonra dilimleri küçük küçük doğrayın. Soğanı soyup kıyın. 1 kaşık yağda hafifçe soteleyin. Peyniri rendeleyin. Fırını 170 derecede ısıtın. Hamuru dolaptan alıp hafif unlanmış zeminde merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Doğranmış sucuk, soğan ve peyniri karıştırıp hamurun üzerine yayın. Hamuru rulo yaparak sarın. Fırın tepsisini yağlayıp hamuru yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp fırına verin. 35-40 dakika kadar pişirip dilimleyerek servis yapın.