



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemeler:

1 ay bardağı margarin
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 paket karbonat
1 yemek kaşığı sirke
Aldığı kadar un
1 ay kaşığı tuz
Çörek otu
İçi için:
100 gram beyaz peynir
5-6 dal maydanoz
4-5 dilim sucuk

Hazırlanışı:

Yoğurma kabına yoğurt, margarin, sıvı yağ, tuz, sirke ve karbonatı katıp karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek sert olmayan bir hamur yoğurun. Hamuru yarım saat dinlendirin. İki parçaya ayırın. Maydanozu ince kıyıp sucukları doğrayın. Yumurtanın sarısını beyazından ayırın. Peyniri, yumurta beyazını, maydanozu ve sucukları karıştırın. Hamurun bir parçasını dikdörtgen şeklinde açın. İ malzemenin yarısını içine yayıp hamuru iki kez rulo biçimde katlayın. Uzunlamasına verrev kesin. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. 170 derecedeki ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Sucuklu Çörek için tıklayın](#)