



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUDAN ÇÖREK

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
2 dilim peynir
4-5 dal dereotu
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Su, yumurta ve yağ karıştırılır. Ezilmiş peynir, kıyılmış dereotu, un, tuz ve kabartma tozu eklenir. Hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.