



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANIDIK ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı şeker
1 adet yumurta
Yarım çorba kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı susam

Ilık su, ılık süt, şeker ve maya yoğurma kabına konur. İyice eriyince sıvıyağ, yumurta ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur bir saat dinlendirilir. Sonra yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Hamur bir su bardağı arkasıyla bastırarak açılır. Yeteri kadar ezilmiş peynir konur, rulo gibi sarılır, iki ucuna bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.