



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATİL ÇÖREĞİ

3 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı şeker
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
2 yumurta
3 su bardağı un
300 gram lor peyniri

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgâh üzerinde ince açın. Yuvarlak çörekleri yapıp tepsiye dizin. Üzerine bütün çörek otunu ve susamı serpin. Kenarlarına da yumurta sarısını sürüp şeker serpin ve 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.