



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEMBEL ÇÖREĞİ

1 adet yumurta akı  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 dilim ezilmiş beyaz peynir  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı su

Yoğurt, yumurta akı, yağ karıştırılır. Üzerine peynir, tuz, kabartma tozu ve kulak memesi kıvamına gelene dek un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır. Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaparıp kızarana kadar pişirilir.