



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOPARLAK ÇÖREK

2 adet patates
2 adet yumurta
1 adet yaş maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı çökelek peynir
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un

Evvela patatesler haşlanır ve rendelenir. Yoğurma kabına yumurta, bir yumurta beyazı, süt, yaş maya konur ve parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Sonra ayçiçek yağı, çökelek, patates, tuz ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur alt-üst edilir. Küçük yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.