



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARINSIZ ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Yarım kalıp beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya ve ılık su karıştırılır. Yoğurt ve yağ eklenir, iyice karıştırılır. Sonra tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda ezilmiş peynir eklenir, alt üst ederek yoğrulur. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, biraz yassılaştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Aynı gün tüketilir.