



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YELPAZE ÇÖREK

3 kaşık margarin
2 su bardağı süt
1 küçük paket yaş maya
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet yumurta
100 gram lor peyniri
100 gram beyaz peynir
50 gram kaşar peyniri rendesi
1 kaşık mavi haşhaş
Aldığı kadar un

Margarin, süt, un, yaş maya, şeker ve tuz hepsini beraber yoğuruyoruz. Hamurları yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıyoruz. Elle açıp üst tarafından dört tane çizikler atıyoruz. Peynirleri yumurta beyazı ile yoğurup hazırlıyoruz. Elle açtığımız hamurların uç kısmına peyniri koyup bir sıra kapatıyoruz. Dört çizik attığımız kısımları da yelpaze şekli vererek üstüne kapatıyoruz. Yumurta sarısını sürüp sonra da mavi haşhaşla süslüyoruz. Tepside 20 dakika mayalandıktan sonra 200 derecelik fırında pişiriyoruz.

