



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL İÇLİ ÇÖREK

3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt

İçi için:

1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1'er demet pazı ve ıspanak
100 gr. lor peyniri
1/2 demet maydanoz
Tuz, karabiber

Hamur için verilen malzemeleri yoğurup 15 dakika dinlendirin. Soğanı kavurun, kıyılmış pazı ve ıspanağı koyup lor peyniri ve maydanozu katın. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Hamuru ikiye ayırın, her birini ince ince açın. Sıvı yağ sürüp dört parmak eninde şeritler kesin. Şeritleri elinize sarıp bir ucunu kapatın. İçine harç koyup açık ucu da kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin.
