



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SULU ÇÖREKLER

4 su bardağı un
200 gr margarin
1,5 çay bardağı yoğurt suyu
1 paket yaş maya
1 adet yumurta (sarısı üstüne)
1 tutam tuz
1 tutam şeker
1/2 çay bardağı ılık su
400 gr peynir
100 gr maydanoz

Unu genişçe bir kaba koyup ortasını açıyoruz içine malzemelerin hepsini koyup yoğuruyoruz ve bir süre dinlenmeye bırakıyoruz. (peynir ve maydanoz iç harcı için başka bir kaptaki hazır ediyoruz) Mayalanan hamurumuzu 6 eşit parçaya bölüyoruz. Bir parçayı alıp merdane ile bir karış eninde iki karış boyunda açıp ortasına iç harçtan bir miktar koyuyoruz.

Hamurun yan taraflarından bir bıçak yardımıyla 8'er tane çizik atıyoruz ve oluşan bu parçalarla peynir harcının üzerine örgü şeklinde katlıyoruz. Diğer hamur yollarını da aynı şekilde yaptıktan sonra tepsiye yerleştirip yumurta sarısı sürüyoruz. İsteğe göre çörekotu ya da susam yerleştirebiliriz. Fırına verip 20 dk pişiriyoruz.