



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## BAHÇIVAN ÇÖREĐİ



1,5 ay bardağı sıvıyağ  
2 ay bardaĐı yoĐurt  
1 Adet yumurta  
1 Adet yumurta beyazı  
1 Tatlı kağığı karbonat  
1 Tatlı kağığı tuz  
AlabildiĐi kadar un  
İçi İçin;  
3 Adet sosis  
1 Adet haĐlanmıŐ iri patates  
1 ay bardaĐı rende beyaz peynir  
7 - 8 dal maydanoz  
1 ay kağığı tuz  
zeri İçin;  
1 Adet yumurta sarısı

- # Derin karıŐtırma kabına önce sıvı malzemeler olan yoğurt, yumurta, yumurta beyazı ve sıvıyağ konur, prz kalmayacak Őekilde karıŐtırılır.
- # Daha sonra tuz, yoğurduka elenmiŐ un ve karbonat eklenir, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
- # Hamur dinlenirken içi hazırlanır; sosis çok ince doğranır, haĐlanmıŐ patates ve beyaz peynir rendelenir, maydanoz ince kıyılır, tuz ilave edilir, karıŐtırılır.
- # Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Daha sonra unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamurun ortasına hazırlanan iten uzunlamasına konur, sağdan ve soldan üst üste binecek Őekilde kapatılır.
- # Hazırlanan rekler yağlanmış fırın tepsisine az ara ile dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırında pembeŐene kadar piŐirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Bahçivan reĐinin lezzetini arttırmak için, i harcına kimyon, karabiber, toz kırmızı biber gibi baharatlar eklenebilir.