ÜÇGEN ÇÖREK

2 Çorba kaşığı toz maya
1 Çay bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 Küçük kalıp beyaz peynir
8 – 10 dal maydanoz
Yarım Su bardağı ayçiçek yağı
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı çörekotu
1 Adet yumurta

Derin bir kaba maya, ılık su, toz şeker konur, karıştırılır, üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir. Daha sonra pürüzü gidene kadar çırpılmış yoğurt, yumurta, tuz ve bir miktar un eklenir, yoğurmaya başlanır.
Biraz yoğurunca sıvıyağ katılır, ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur olana kadar un eklenir. Hamur üzeri kapalı olarak 40 dakika dinlendirilir.
Bu arada rendelenmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak çöreğin içi hazırlanır. Süre sonunda dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır ve yuvarlanır. Hamur parçaları un üzerinde, merdane yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan hamurun yüzeyine fırçayla, az miktarda ayçiçek yağı sürülür. Daha sonra dört tarafı üst üste binmeden, zarf gibi katlanarak kare şekli elde edilir.
Üzerine parmak uçlarıyla hafif bastırılır, biraz daha ayçiçek yağı sürülür. Hamurun köşeli tarafına bir miktar peynirli iç konur, diğer köşeli taraf üzerine kapatılır, uçları çatalla bastırılarak yapıştırılır.
Bütün çörekler aynı şekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye dizilir, üzeri kapalı olarak 30 dakika dinlendirilir.
Çöreklerin üzerine önce çırpılmış yumurta sürülür, sonra çörekotu serpilir. 185 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Üçgen çöreğin hamuru hazırlanırken, 1 kaşık mahlep de eklenebilir.