



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

NURİŐ ÇÖREĞİ



- 1,5 Su bardağı süt
- 1  ay bardağı ayçiçek yağı
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1  ay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- Harcı   in;
- 2 Su bardağı beyaz peynir rendesi
- 10 - 12 Dal maydanoz
- 3 - 4 Dal dereotu
- 2  orba kaşığı süt
-  zeri   in;
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1  orba kaşığı süt

- # Çukur bir kaba süt, ayçiçek yağı, tuz, yumurta beyazı ve yumurta konur, iyice karıştırılır.
- #  zerine bir miktar un ve kabartma tozu eklenir, daha sonra yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar un katılır.
- # Hamurun  zeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Bu arada harç malzemesi olan rende beyaz peynir, süt, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu karıştırılır.
- # Hamur 16 eşit parçaya ayrılır, yuvarlanır. Unlu zeminde merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamur önce sağdan ve soldan katlanır, sonra üstten ve alttan katlanarak kare şekli verilir.
- # Bütün parçalara aynı şekiller verildikten sonra yağlanmış tepsiye az aralıklarla dizilir. Hazırlanan harç üzerlerine pay edilir, hafifçe bastırılır.
- #  zerine sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Harç doğrudan ısı göreceği   in, fazla yağlı olmayan peynir kullanılmalıdır.