



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SİGARA ÇÖREĞİ



- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 küçük kalıp beyaz peynir
- 10-12 dal maydanoz
- 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı süt
- 1 çorba kaşığı çörekotu

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, yoğurt ve ayçiçek yağı konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak iç hazırlanır.
- # Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde, merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Her açılan hamur parçasının üzerine 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı sürülür. Bıçakla 8 üçgen parçaya kesilir. (Toplam 32 adet)
- # Hamurun geniş tarafına iç konur, kenarlarını kıvrımadan rulo şeklinde sarılır. Yağlanmış fırın tepsisine az aralıklı dizilir.
- # Üzerlerine önce süt-yumurta karışımı sürülür, sonra çörekotu konur.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

**Not:** Sigara çöreğine değişik bir lezzet katmak için hamuruna yarım limon kabuğu rendelenebilir.