GELİBOLU ÇÖREĞİ

Ayşe Tüter

2 su bardağı un
Yarım çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 çorba kaşığı maya
1 su bardağı su
1 yumurtanın sarısı
Susam
Çörek otu
1 kg. ince kıyılmış ıspanak
2 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Sütü tuzu ve şekeri karıştırın. Mayayı ilave edip eritin ve ılık bir yrde kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Unun ortasını havuz gibi açıp kabaran mayayı ve suyu katıp yoğurun. Hamurun üzerini kapak ve mutfak havlusuyla kapatıp ılık bir yerde hamur iki katı oluncaya kadar dinlendirin. Isıtılmış zeytinyağında soğanları yumuşayıncaya kadar soteleyin. Ispanakları katıp 1-2 dakika karıştırarak pişirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi yağladıktan sonra avucunuzun içinde açın. Ortasına hazırladığınız harçtan koyup yuvarlak şekilde kapatın ve yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile dizin 10 dakika dinlendirin. Üzerine yumurta sürüp arzuya göre susam veya çörekotu serperek 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67645 • adı:Gelibolu Çöreği • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:00