



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SADE ÇÖREK

### Malzemeler:

4 su bardağı un  
1 paket yaş maya  
2 adet yumurta  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
150 gram margarin  
Aldığı kadar ılık su

### Hazırlanışı:

Ilık suda şeker ve mayayı kabarcıncaya kadar bekletip, sonra elenmiş unun ortasına dökün. Yumurta, yağ koyup orta sertlikte bir hamur yoğurun. Derin bir kaptaki kabarcıncaya kadar bekletin. Kabarcıncı hamuru tekrar unla yoğurup, ele yapışmayacak orta sertlikte olmasını sağlayıp, merdaneyle açın. Oda sıcaklığındaki margarin sürüp, dört bir taraftan kapatıp buzdolabına koyun. Aynı işlemi iki sefer daha yapın. Merdaneyle 1 santim kalınlığında açtığınız hamuru karelere kesin. Karenin uç kısmını içe yuvarlayıp rulo yapın. Ay şekli vererek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sürüp 180 dereceye ayarlı fırında pişirin.

---