



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUHURJE

3 su bardağı un
150 gram margarin
20 gram yaş maya
Ilık su
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
İsteğe bağlı çörekotu

Mayayı 1 su bardağı ılık su ile eritin.

Unu tuz ile karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp erimiş mayayı dökün.

Yumuşakça (ekmek hamurundan sert, poğaçaya hamurundan yumuşak) bir hamur yapın. Hamuru 10 dakika dinlendirin. sanayağını eritin.

Hamuru iki bezeye ayırın ve her birini mümkün olduğu kadar ince açın.

Yufkanın üzerine erittiğiniz yağı fırça ile sürün.

Yufkayı tekrar rulo şeklinde sarın. Ruloyu biraz burarak tekrar yuvarlak bir beze haline getirin. Bu bezeyi bir kenara koyun. Diğer bezeyi de aynı şekilde yapın.

İlk hazırladığınız bezeyi bir parmak kalındığında tekrar merdane ile 25-30 cm çapında açın. Tam ortasını bıçakla artı işareti şeklinde kesin. Uçlarını gül gibi dışarıya doğru kıvrın.

Üzerine yumurta sarısı sürün. Çörek otu ile süsleyin.

İkinci bezeye de aynı işlemi uygulayın.

Önceden ısınmış 200 C'de fırında pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.

