



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI RAMAZAN ÇÖREĞİ

Ömür Akkor

1 kilo un
600 g su
100 g Komili natürel sızma zeytinyağı
60 g şeker
10 g kaya tuzu
20 g maya
1 tatlı kaşığı mahlep
Üzeri için:
Çörekotu
Yumurta sarısı

Un, su, kaya tuzu, maya, şeker, mahlep ve Komili zeytinyağıyla hamur tutun.
Tuttuğunuz hamuru 30 dakika dinlendirin.
Sonra hazırladığınız bu hamuru 10 cm çapında bir rulo haline getirin.
Daha sonra üzerine bastırarak yassı hale getirin.
Hazır olan hamuru vev şekillerde kesip üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu atın.
200 derece fırında 25 dakika pişirip servis edin.

