



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.

