ZEYTİNLİ ÇÖREK

100 Gr Eritilmiş margarin
1 Su bardağı ılık Süt
1 Paket Maya
1 Çay bardağı Sıvı Yağ
2 Çay kaşığı Toz Şeker
2 Çay kaşığı Tuz
4 Su bardağı Un
İç Harcı İçin:
200 Gr Siyah Zeytin
1 Adet Yumurta Sarısı
Kararında Susam

Unu derin bir kaba alın. Üzerine maya, tuz ve şekeri ilave edip karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açıp ılık süt, tereyağı ve ayçiçek yağını ekleyin. Yumuşak bir hamur yoğurun. Mayalanması için 45 dakika dinlendirin. Hamuru ikiye ayırın. Hamurları un serptiğiniz mutfak tezgahında yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açın. Üç parmak kalınlığında dikdörtgenler kesin. Üzerine zeytinleri serpin. Uzunlamasına rulo şeklinde kıvırın. Kendi etrafında döndürerek gül şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. Yaklaşık 20-25 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94808 • adı:Zeytinli Çörek • gönderen:Soner Yenier • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:42