



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI ÇÖREK

200 gr çökelek
1 adet kuru soğan
1 adet domates
2 yemek kaşığı çörekotu
2 yemek kaşığı susam
150 gr margarin
1 yemek kaşığı zahter
1 kaşık domates salçası
3 yemek kaşığı biber salçası
4-5 kaşık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 bardak ılık su
1 yemek kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı erimiş margarin
4-5 su bardağı un

Maya ılık suda eritilir. Süt, şeker, tuz, sıvı yağ eklenir. Un eklenerek yumuşak kıvamlı bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzerine nemli bir bez örtülerek mayalandırılır (hamur iki katına çıktığı zaman mayalanmış demektir) Şimdii hamur mayalanırken biz de içimizi hazırlayalım. Kuru soğan ince doğranır. Domatesi ince doğrayabilir veya rendeleyebilirsiniz. Bütün malzemeler iyice karıştırılır. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp eritilmiş margarine batırılır. Elle hafif bastırarak yuvarlak açılır Kare şeklinde kapatılır, tepsiye dizilir. Bütün hamurlar aynı şekilde yağlanır. Tepside beklerken iyice mayalanıp kabardığı için elle çok hafif bastırarak inceltilir. Her birinin üzerine birer kaşık iç koyup yine elle düzeltilir. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirilir.

