



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket instant maya
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
Bir tatlı kaşığı tuz
150 gram tereyağı

Öncelikle derin bir karıştırma kabının içine un, tuz, toz şeker ve maya ilave edip karıştırdıktan sonra ortasını açın. Ilık süt, ılık su, yumurta ve ayçiçek yağını ekleyip, ortadan başlayarak hamuru yoğurun. Hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak. Hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin. Sonrasında bezelere bölüp yuvarladıktan sonra üzerine örtü kapatıp bir 15 dakika daha bekletin. Hamuru rulo hali getirip, oda sıcaklığında tereyağını sürün. Biraz beklettikten bir ucundan tutup diğer ucundan geriye doğru çekerek içinde kıvrımlar oluşturun. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye iki ucunu birleştirdiğimiz açmaları dizin. Üzerine nemli bir bez kapatıp yarım saat kadar daha mayalandırın. Sonrasında yumurta sarısı sürüp, çörekotu serperek önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

