



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA

50 Gr Sana Hamurışı
1 Tutam çörek otu
1 Su Bardağı ılık süt
1 Adet üzerine; yumurta sarısı
2 Tatlı Kaşığı toz şeker
0,5 Kg. un
1 Adet yumurta
10 gr kuru maya
1 Çay Kaşığı tuz

Bir kaba unu eleyip ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına kuru maya, ılık süt, tozşeker, tuz ve yumurtayı koyup yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlenmeye bırakın. Kabaran hamuru merdane yardımıyla bir parmak kalınlığında açın. Açtığınız hamurun üzerine oda sıcaklığındaki margarinin yarısını sürün. Hamuru zarf şeklinde katlayıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru tekrar bir parmak kalınlığında açın ve üzerine kalan margarini sürün. Tekrar zarf şeklinde katlayıp, 15 dakika daha buzdolabında dinlendirin. Dolaptan çıkardığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın. Her bir bezeyi merdane ile pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurları rulo yapın ve rulonun her iki ucunu burduktan sonra halka olacak şekilde birleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin.