



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AÇMA

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1 1/5 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (20 gr.)
- 1/5 paket margarin (50 gr.)
- 2 tatlı kaşığı toz şeker (10 gr.) 1 çay kaşığı tuz (2 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1'su bardağı ılık su veya süt (200 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Orta yumuşaklıkta bir mayalı hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra üstüste katlayarak uzun fitiller hazırlayın. Bu fitillerden yumurta büyüklüğünde parçalar keserek yuvarlayın ve 15 dakika daha dinlendirin. Tezgahın üzerini yağlayın ve yuvarlak hamur parçalarının 20 cm. çapında açın. Üzerlerine margarin sürün, bir ucundan kıvrarak rulo yapın, burarak yuvarlayın, uçlarını birleştirir ve halka şeklini verin. Açmaları yağlanmış tepsiye dizin ve yaklaşık 25-30 dakika mayalanmaya bırakın, Daha sonra üzerlerine yumurta sürün ve çöretu ile süsleyerek 200 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

[ML® Milföy Çöreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024