



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANADOLU ÇÖREĞİ

MALZEMELER:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı su
- Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
- 2 yumurta (1 yumurta hamura, 1 yumurta sarısı üzerine sürülecek)
- Yarım su bardağı tahin
- 1 su bardağı zeytinyağı veya ayçiçek yağı
- 1 su bardağı ince dövülmüş ceviz
- 1 kahve kaşığı yenibahar
- 2 kahve kaşığı şeker
- 3 kahve kaşığı tuz
- Aldığı kadar un (Yumuşak bir hamur yoğrulacak.)

YAPILIŞI:

- 1- Maya, yoğurtla ezilir. 1 bardak su, 2 kahve kaşığı şeker, 1 yumurta tuz konup karıştırılır.
- 2- Aldığı kadar elenmiş un ile yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır. (Hamur iki misli kabarmalıdır.)
- 3- Hamur ikiye ayrılır. Bir tanesi unlanmış yere alınıp elle bastırarak inceltir. Üzerine zeytinyağı tahin karışımı sürülüp bohça gibi katlanır. Üzeri örtülerek dinlendirilir.
- 4- Hamur tekrar elle açılabilirdiği kadar açılıp bu sefer üzerine ceviz, tahin, zeytinyağ, yenibahar karışımı sürülür, bir uçtan başlayarak iki parmak genişliğinde sarılır.
- 5- Sarılan bu hamurun sol ucu içe, sağ ucu ise dışa döndürülerek burulur.
- 6- Sonra uçtan başlayarak kendi etrafında sarılır ve yuvarlak bir çörek yapılır. (Son uç, alta gizlenir.)
- 7- Yağlanmış tepsiye alınıp yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

Not: İstenirse üzerine yumurta sürüldükten sonra susam ve çörek otu serpilir.