



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE ÇÖREĞİ

4 su bardağı un
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
Tuz

Hamur için unu bir kaba alıp ortasını çukur yapalım. İçerisine ılık sütü ve mayayı ekleyelim karıştıralım elimizle eritelim mayayı, Daha sonra yağı tuzu ekleyip yoğuralım katı olursa ılık su ekleyebiliriz yumuşak bir hamur olacak. Yoğrulan hamurun ağzını kapatıp 1 saat mayalandırmaya bırakalım. Mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar alıp elimizde beze yapıp hafif yassılaştırıp yağladığımız fırın tepsisine dizelim ben çiçek şekli yaptım üzerine sıvı yağ sürüp susam çörek otu serptim isteğe göre serpmeyebilirsiniz de. 200 derecelik fırında kızarana dek pişirelim.

