



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIĞI EZMELİ ÇÖREK

600 gr un
Bir paketin 3/4 ını kadar yaş maya
2 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
200 gr Antep fıstığı ezmesi
3 yemek kaşığı şeker
Yarım su bardağı su
4 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı yoğurt

Mayayı ılık sütün içerisinde eritiyoruz ve diğer malzemeleri de ekleyerek hamuru yoğuruyoruz. Yaklaşık 10-15 dk. hamuru dinlenmeye bırakıyoruz.

Antepfıstığını, şekerini ve suyu karıştırarak sürülebilecek kıvamda bir harç hazırlıyoruz.

Dinlenen hamurumuzu 10 eşit parçaya kesip bunların her birini yuvarlak bezeler haline getiriyoruz.

Hamurları yaklaşık 30 cm. çapında kalınlığı mantı hamuru kadar olacak şekilde açıyoruz.

Açtığımız her yufkanın üzerine önce erittiğimiz yağı sürüyoruz. Ardından fıstık ezmesi harçtan sürerek yufkaların her tarafına gelecek şekilde yayıyoruz.

Yufkaları bir ucundan başlayarak rulo yapıyoruz ve açtığımız zeminin üzerinde elimizle büküyoruz. Yufkaları bükerken aynı zamanda uzatmaya çalışmamız gerekiyor. Bu yufkanın elimizle de açılmasını ve harcın yufkaya iyice karışmasını sağlıyoruz.

Büktüğümüz yufkaları kendi etrafında döndürerek isterseniz tek tek çörekler ya da her birini bir öncekinin etrafına dolayarak benim gibi bütün bir çörek yapabilirsiniz.

Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı ve ile 1 kaşık yoğurdu çırpılarak güzelce çöreğin üstüne sürüp fırına veriyoruz nar gibi kızarıncaya servise hazır