



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYÇİÇEĞİ ÇÖREĞİ

Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya

1 adet küp şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı ılık su

1 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı ayçiçek yağı

Toplanana kadar un

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı şeker

1 çorba kaşığı süt

Çörek otu

Maya parçalara ayrılır, yoğurma kabına atılır, şeker ve ılık su katılır, parmak uçlarıyla eritilir. Ilık süt, ayçiçek yağı eklenir. Tuz serpilir ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un konur. Hamurun üzeri kapatılır. 1 saat kadar bekletilir. Sonra hamur 12 eşit parçaya ayrılır ve düzgün bir şekilde top yapılır. Her topun ortasına uzun meşrubat bardağıyla bastırarak çukurlaştırılır. Kenarlara bıçakla 10 adet kesik atılır. Her iki kesik birleştirilerek ucu inceltir. Adeta ayçiçeğinin sarı kenar yaprağı gibi yapılır. Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta, süt ve şeker karışımı sürülür. Ortasına ayçekirdeği gibi olsun diye çörekotu bırakılır. 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.