



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM ÇÖREĞİ (ARİFE ÇÖREĞİ) (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo un
1 su bardağı şeker
1 su bardağı ılık su
1 küp pak maya veya bir kaşık yaş maya
2 kaşık tereyağı
Yarım çay bardağı susam
1 kaşık çörek otu
1 yumurta sarısı

Bu ekmek uzun süre bayatlamadan durmasıyla bilinir.

Hamur leğenine ilk önce un konulur. İçine bir su bardağı şeker, bir su bardağı süt, bir küp pak maya bir yumruk tereyağı konulur hamur yoğrulur.

Bir saate yakın mayalanır.

Mayalanan hamur küçük bezelere ayrılır. Her bezi simit büyüklüğünde açılır kaşığın ucuyla desen verilir.

Ayrı kaptaki hazırlanan susam, çörekotu yumurta sarısı karışımı hamurun üstüne sürülür.

Toprak fırında ya da sacda pişirilir.
