ÇATAL ÇÖREK

Sahrap Soysal

3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
250 gr bitkisel maregarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı toz maya
5 su bardağı un (1 yemek kaşığı fazla kullanabilirsiniz)
1 adet yumurtanın sarısı
3 yemek kaşığı çörekotu ve susam

Hamuru hazırlamak için; sıvıyağ ve yumuşamış margarini derin bir yoğurma kabına koyup üzerine yoğurdu gezdirin. Bir yumurtanın sarısını ayırıp diğer yumurtaları ekleyin.
Tuz, tozşeker ve toz mayayı katıp unu da yavaş ilave ettikten sonra ele yapışmayan ve kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında en az 60 dakika dinlendirip mayalanmasını bekleyin.
Dinlenen hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayarak 10-12 cm boyunda çubuklar oluşacak şekilde uzatın.
Çubuklardan üç tanesini tezgaha yan yana yerleştirin, Uçlarını alttan ve üstten birleştirin.
Hazırladığınız çatal çörekleri sıvıyağla yağladığınız ya da fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.
Üzerlerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpiştirin.
Çörekleri 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 30-35 dakika pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:57534 • adı:Çatal Çörek • gönderen:Bayro • indirme tarihi:08.05.2024 - 16:21