



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY ÇÖREĞİ

2,5 çay bardağı (250 gr.) Süt (Ilık)
1/3 su bardağı (15 gr.) Yaş Maya
1 çay bardağı (80 gr.) Şeker
2 çay kaşığı (10 gr.) Tuz
Yarım paket (125 gr.) Eritilmiş Ilık Margarin
1 çorba kaşığı (20 gr.) Çörekotu

Margarini eritip ısıtın. Sütü 30° nin üzerine çıkmayacak şekilde çok az ısıtın. Unu bir kaba koyup ortasını yuva gibi açın, içine mayayı ufalayarak koyun, üzerine ılık süt dökün. Maya eriyene kadar bekleyin. İçine şeker, tuz ve ılık margarin ekleyin. El ile iyice yoğurun, yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtün ve 1.5 - 2 saat mayalanmaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra rulo yapın. 48-50 gramlık 10 eşit parçaya bölün. Her hamur parçasını, yuvarlayarak, 40 cm. uzunluğuna getirin. Bu hamur fitilini, ikiye katladıktan sonra burun. Uç kısmını çirpilmiş yumurtaya batırıp küçük simit şeklinde bükerek yapıştırın. Üzerlerine çirpilmiş yumurta sürüp çörekotu serpin. 30-40 dk. ılık ortamda bekleterek hamurların tekrar kabarmalarını sağlayın. Başarılı bir pişirme için mayalanmanın çok iyi olması gerekmektedir. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

