



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞLİ ÇÖREK

Hamuru için:

½ su bardağı süt

½ su bardağı yoğurt

1 yemek kaşığı kaymak

1 paket instant kuru maya

1 su bardağı erimiş margarin

Aldığı kadar un

İç harcı için:

1 bağ çiriş otu

1 kase tulum peyniri

1 yemek kaşığı kekik

½ yemek kaşığı susam

½ yemek kaşığı çörekotu

3 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Kuru maya ılık sütte eritilir. Margarin, yoğurt ve kaymak bir kaba dökülür. Üzerine sütte eritilen kuru maya eklenir. Aldığı kadar un koyularak hamur yoğurulur. Bir bağ çiriş otu incecik kıyılır. Doğranan çiriş otu tulum peyniri, kekik, susam, çörekotu, karabiber ve pul biberle harmanlanır. Mayalanan hamur ikiye bölünür ve elle genişletilerek açılır. Açılan hamur sana yağı sürülüp un serpilene tepsiye bir tanesi açılarak yerleştirilir. Çiriş otlu iç harç hamurun üzerine serpilir ve üzeri ikinci açılan hamurla kapatılır, kenarları sıkıştırılır. Ardından tepsideki çöreğin ortası kabarmaması için açılır. Bir yumurtanın sarısı çöreğin üzerine sürülür ve fırında pişirilip dilimlenir.