



ÇÖREK (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı süt
½ su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 kibrit kutusu yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
600 gr un
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
Çörekotu
Susam

Sıcak süte yağ ve su karıştırıp şeker ve tuz atarak bir karışım oluşturun; ılıklaşan karışımında mayayı ezin. Aldığı kadar un ile ele yapışmayacak kıvamda hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örtüp miktarı çoğalincaya kadar mayalandırın. Mayalanan hamurdan 2 yumurta büyüklüğünde parçalar alıp hamur tahtası üzerinde el ile bastırarak yağlanmış tepsiye yan yana dizin. Üzerine çatal ile bastırılarak şekiller verip; yumurta sarısı, susam, çörekotu karışımı sürerek fırında pişirip sıcak sıcak servis yapın.

