



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREK

5 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı kuru maya
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı yoğurt
1 kaşık sıvı yağ
Çörekotu

Derin bir kaptaki hamur malzemelerini birleştirip kek çırpıcı gibi çırpılır. Çörek harcı pürüzsüz hale gelene kadar karıştırma işlemi sürdürülür. Yağlanmış borcamın içine çörek harcı dökülür ve üzeri için yumurta, yoğurt ve yağ karışımı ayrı kaptaki çırpılıp üzerine sürülür. Son olarak çörek otu dökülerek önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya dek pişirilir. Çörek piştikten sonra kare olarak dilimlenerek servis edilir.