



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU ÇITIR

1 ay bardađı su
1 ay bardağı sıvı yağ
2- 2.5 su bardađı kadar un
1 ay kaşığından az tuz
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Çörekotu

Öncelikle hamur malzemelerinin hepsini yoğurma kabımıza alıp yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak kıvamda bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuz yoğurulduktan sonra, tepsinizin ölçüsüne göre olan iki parça yağlı kağıdın arasına alıp açıyoruz. Üst kısımdaki yağlı kağıdı kaldırıp alttaki yağlı kağıtla birlikte tepsimize alıyoruz, istediğiniz büyüklükte dilimleyerek üstüne yumurta sarısı sürüp çörek otunu döküyoruz. 200 derecelik fırında yaklaşık 10-15 dakika kadar pişiriyoruz.