ÇÖREKOTLU ÇÖREK

Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş ılınmış)
3 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı toz maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4,5 su bardağı un
Üzeri için:
2 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Derin bir kabın içine ılık süt, toz maya, toz şeker ve tuzu aktarıp karıştırın. Yaklaşık bir dakika sonra üzerine yoğurt, sıvı yağ, tereyağı ekleyerek, çatalla çırpın. Üzerine unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yoğurduğunuz hamurun üzerini temiz bir bezle örterek, 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.
Yaklaşık 2 katı kadar kabaran hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak bezeler yapın. Her bir bezeyi, unlanmış tezgahın üzerinde yuvarlayarak uzatın ve kendi çevresinde sararak, salyangoz şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürerek, çörek otu serpiştirin.
Çörekleri fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin ve 175 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika üstleri altın sarısı rengi oluncaya kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141690 • adı:Çörekotlu Çörek • gönderen:miraç onat • indirme tarihi:06.05.2024 - 19:18