



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU ÇÖREK

250 gr. un
10 gr. çörek otu
100 gr. tereyağı
2 Yumurta
10 gr. maya
2 tutam tuz.
5 Çorba kaşığı süt

Bir kap içinde mayayı süt ile eziniz.

50 gr. un ilâve ediniz. ılık bir yerde mayayı üretiniz.

200 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasını açınız. Tuz serpiniz. 100 gr. tereyağı unun ortasına koyunuz. Bir yumurta kırınız.

Yağ ve yumurtayı iyice eziniz.

Ürettiğiniz mayayıda hamura karıştırarak yoğurunuz.

Hamurun üzerine nemli bir bez örterek ılık bir yerde tekrar kabarmaya bırakınız.

Üzerine un serpilmiş hamur tahtasında ceviz büyüklüğünde bezeler yapınız.

Tahta üzerinde her bir bezeyi uzunlamasına yuvarlayarak uzatınız.

Çubuk biçiminde uzatılan hamurların her iki ucunu birleştirerek küçük halkalar yapınız.

Üzerlerine yumurta sarısı sürünüz ve çörekotu serpiniz. Orta ısıda fırında pişiriniz.