



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU ÇÖREK

5,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 kahve fincanı su
2 yumurta sarısı
5 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı tuz
biraz çörek otu

Un bir tepsi içine ortası havuz gibi açılır, yağ, tuz ve su konularak karıştırılır, iyice yoğrulur. Hamur bir iki saat dinlendirildikten sonra yarım parmak kalınlığında küçük parçalar halinde yuvarlanır. İçice geçmiş iki simit şeklinde kıvrılır, hafif ıslatılmış bir tepsiye dizilir. Bir küçük kâsede iyice çırpılan yumurta sarıları fırçayla üzerine sürülür. Çörek otları da serpildikten sonra orta ısı fırında yirmi dakika pişirilip çıkarılır, servis yapılır.