



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU GEVREKLER

- 4 orba kaşığı çörekotu
- 1 orba kaşığı şeker
- 1 orba kaşığı sirke
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2.5 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 3 orba kaşığı tereyağı

Hamuru yoğurmak için şeker, tereyağı, zeytinyağı, sirke ve yumurtanın akını ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun dikdörtgen şeklinde ince bir şekilde açın. Öncelikle yumurtanın sarısını sürüp daha sonra susam ya da bol çörekotu serpip her yerine bulayın. Kare şeklinde kesip, 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltıda, ay saatinde ikram edin.