



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU SANDVIÇ EKMEĞİ

- 3 yumurta
- 1 paket kuru maya
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı mahlep
- 3 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Üzeri için:
- 4 çorba kaşığı çörekotu
- 4 çorba kaşığı susam
- 1 yumurta sarısı

Ilık sütün içine kuru mayayı ve bir miktar unu koyup elde edeceğiniz boza kıvamındaki karışımı 10 dakika bekletin. Mayası köpüklü hale gelmiş karışımın içine yumurta, şeker, mahlep, un ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru da 10 dakika kadar dinlendirip unlanmış tezgah üzerinde açın. Yuvarlak şekillerde kesip ortasını daha küçük bir kapakla daha da yuvarlak kesin. Tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Çörekotu susam serpin. Fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin.