



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DANİMARKA ÇÖREKLERİ

1 Adet Yumurta
150 gr margarin
1,5 Su bardağı ılık Süt
¼ Su bardağı Toz Şeker
5 Su bardağı un
1 paket yaş hamur Mayası
Tuz

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayıp, yeterince kabarıncaya yeniden yoğurun ve 1 cm kalınlığında uzun bir şekil verin Yumuşamış sanayağın yarısını sürerek hamuru üçe katlayın, köşelerinden başlayarak yuvarlayın Oklava ile tekrar açarak kalan tereyağını üzerine sürün, tekrar aynı işlemi yapın ve yağı iyice yedirin Hamurunuz artık çörekler için hazırdır Hamuru yarım santim kalınlığında açın ve 10 cm kareler halinde kesin Çörekler için düşündüğünüz iç malzemesini bu karelerin ortasına koyun ve köşelerinden üzerine katlayın Böylece zarf şekli elde etmiş olacaksınız Bu hamurları hafifçe ısıtılmış tepsi üzerinde 20 dakika bekletin ve 200 °C ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin Üzerine şekerli su sürerek ufalanmış ceviz, badem, reçel vb ile süsleyin