



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

8-10 bardağı un  
2 su bardağı yağ (sade yağ, margarin, kuyruk yağı)  
2 yemek kaşığı çörekotu  
1 yemek kaşığı mahlep  
1 yemek kaşığı mayana (rezene)  
2 su bardağı su-süt veya su-yoğurt karışımı  
1 kibrit kutusu yaş maya veya 2 yemek kaşığı kuru maya  
Tuz  
Yumurta  
Susam

Un elenip ortası açılır.

İçine hazırlanan maya 1 su bardağı eritilmiş yağ, su-süt veya su-yoğurt karışımı, tuz mahlep, mayana ve çörekotu konularak yoğrulur.

Kalan bir bardak erimiş yağ, hamura yedirilerek katlama yöntemiyle yoğrulur.

İyice yoğrulan hamur mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur genellikle büyük dikdörtgen kesilip üzeri fincan, kaşık veya çatalla süslenir. Üzerine susam ve yumurta sürülerek pişirilir.

Kendine özgü kokusu ve hafif sert olur. Hamur çok yoğrulduğu için diğer mayalı hamurdan yapılan çörekler gibi çabuk bayatlamaz ve uzun süre tazeliğini korur.

Not: Çöreğin yüzeyini süslemek önem taşır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.09.2023