



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

Hamuru için:

- 1 paket maya
  - 10 adet küp şeker
  - 1 su bardağı beyaz susam
  - 1 çay bardağı kahverengi susam
  - 2 yemek kaşığı çörek otu
  - 1 kilogram tereyağı
  - 7 kepçe sıvı yağ
  - 3 su bardağı süt
  - 5 yumurta
  - 1,5 yemek kaşığı mahlep
  - 1 yemek kaşığı rezene
  - 1 paket maya
  - 2,5 yemek kaşığı tuz
  - 3 kilogram un
- Üzeri için:
- 3 yumurta
  - 1 çay bardağı susam

Bir kaseye öncelikle maya ve şekerini koyun. Üzerine 1 su bardağı ılık su ilave edip mayalanana kadar bekleyin.

Susam ve çörekotunu yıkayıp süzün.

Yumurta, tereyağı, sıvı yağ, tuz, mahlep ve rezeneyle birlikte bir kasede karıştırın.

Unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz yapın.

Sıvı malzemeleri bu havuza alıp elinizle tereyağını ezerek karıştırın.

Tereyağı tamamen eriyince mayalı suyu da karışıma ekleyin.

Kenardan un alıp ortaya ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın.

Bu esnada ılık sütü de azar azar ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamur kıvamına gelince ılık bir yere alıp üzerini örterek mayalanması için bekletin.

Mayalanan hamuru yeniden yoğurmayın.

Hamurdan iki portakal büyüklüğünde parçalar koparıp tezgahın üzerinde oval şekil verin.

Oval hamurları bıçakla 3-4 parmak genişliğinde kesip yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.

Çöreklerin üzerine çatalla delikler açın.

Yumurtayı çırpın ve içine susamı ilave edin. Susamlı yumurtayı bir fırça yardımıyla çöreklerin üzerine sürün.

180 derecede ısıttığınız fırında çöreklerinizi kızarana kadar pişirin.

Not: Diyarbakır çöreği ya da Diyarbakır bayram çöreği, geçmişten günümüze yaşatılan en nefis geleneklerden. Bayrama birkaç gün kala yapılan bu çörekler oldukça büyük miktarlarda yapılıyor ve herkes tarafından zevkle tüketiliyor.



© lezzetler.com tarif no:145291 • adı:Diyarbakır Çöreği • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:55