



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYARBAKIR ÇÖREĞİ

GAP Eylem Planı

1 kg un
100 gr yağ (sadeyağ, margarin, kuyruk yağı)
100 gr mahlep
100 gr mayana (rezene)
1 çay kaşığı tarçın
1 litre süt (oda sıcaklığında)
125 gr yaş maya
Tuz
Yumurta
Susam

Maya sütün içinde eritilir. Un elenip ortası açılır. İçine hazırlanan maya ve diğer malzemeler eklenerek yoğrulur. Cıvık olmayan bir hamur olmalıdır. Yuvarlak yassı bir şekil verilen çöreklerin üstüne yumurta sarısı ve susam sürülerek mayalanması için bekletilir.

Mayalanan hamurun üzeri fincan, kaşık veya çatala süslenir.

Mayalanan çörekler önceden ısıtılmış fırında 150 derece pişirilir.

Not: Kendine özgü kokulu ve hafif sert bir çörek olur. Hamur çok yoğrulduğu için diğer mayalı hamurdan yapılan çörekler gibi çabuk bayatlamaz ve uzun süre tazeliğini korur. Çöreğin yüzeyini süslemek önem taşır.

