



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMA ÇÖREK

2 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 kullanımlık yaş maya (40 gr.)
1 çorba kaşığı tozşeker
1,5 paket margarin veya tereyağı
Alabildiğince un
1 yumurta sarısı
Tuz

Ilık süte, tozşekeri ve mayayı ekleyelim. Maya kabarcınca hamur yoğurma kabına aktaralım. İçine sıvıyağ ekleyip tuzunu ayarlayalım. Malzemenin alabildiği kadar un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 12 eşit bezeye bölelim. Her bezeyi servis tabağı büyüklüğünde açalım. Yumuşamış margarin her yufkanın üzerine elimizle sürelim. 12 yufkayı aralarına yağ sürerek üst üste dizelim. Yufkaları rulo olarak saralım. Ruloyu buzdolabında 3 saat bekletelim. Dolaptan alıp ruloyu 1 cm aralıklarla keselim. Kesilen ruloları iki ucundan çekiştirip incelterek yassı şeritler haline getirelim. Şeritleri parmağımıza dolayarak rulo yapalım. Fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürdüğümüz ruloları oda sıcaklığında 1/2 saat bekleterek mayalanmasını sağlayın ısıtılmış 200 derece fırında pişirelim. Altı üstü kızarana dek pişirelim. Piştikten sonra fırından çıkarıp ılıştırılalım. Servis yapalım.

