



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖRT YAPRAKLI YONCA ÇÖREĞİ

600 gr un
3 kaşık sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı aktif kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 yumurta
10 dilim Salam
1 adet Yumurta sarısı
1 kaşık susam

Derin bir kaba, 3 su bardağı un, tuz, kabartma tozu birlikte elenir. İçine ay çiçek yağı ve yumurta eklenir. Ayrı bir kaba ılık süt, bir tatlı kaşığı silme şeker ve maya konularak 5 dk kabarması beklenir. Un karışımına ilave edilerek tüm malzeme harmanlanır. Kalan un yavaş yavaş karışıma yedirilir. Ele yapışmayan bir hamur kıvamı elde edene kadar yoğrulur ve gerekirse un ilave edilir. Ilık bir ortamda hamur iki katına çıkana kadar 1 saat mayalanması için bekletilir.

Mayalanan hamur 1,5 cm inceliğine açılır ve yuvarlak bir kalıp ile kesilir. Salamlar da aynı kalıp ile kesilir. Daha sonra bir yuvarlak hamurun üzerine salam konur ve en üste yine hamur konularak sandviç oluşturulur. Yuvarlak formdaki hamura ortasında ufacık bir dair şeklinde boşluk kalacak şekilde bıçakla sekiz şerit kesilir. Kesilen bu şeritler içe doğru kıvrılır ve sana yağı ile yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine yumurta sürülür. Ortalarına susam serpilerek 180 C°de kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "halit ikbal" tarafından gönderildi. 21.04.2017