



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜM ÇÖREK

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
Üzeri için:
2 diş ezilmiş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz

Bir kapta sut, maya ve ioz şekeri eritin. 10 dakika bekletin. Zeytinyağı, yumurta, tuz ve unu ekleyerek hamur yapın. Üzerini örterek hamur 2 kat olana kadar mayalandırın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Şeritler halinde yuvarlayın. Her şeridi düğümleyip yağlı kğıt serilmiş tepsiye dizin. 20 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Üzeri için bir kapta maydanoz, ezilmiş sarımsak, kekik, kırmızı pul biber, tuz ve zeytinyağını karıştırın. Hamurları bu karışıma bulayın. Servis yapın.