



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜM ÇÖREK

4-5 bardak un
3 tatlı kaşığı kurumaya
1 bardak el yakmayacak kadar ısıtılmış süt
1 yumurta + 1 yumurta akı (sarısı üstüne kullanılacak)
1/3 bardak toz şeker, 2 çay kaşığı tuz
125 gr margarin
1 çay bardağına yakın sıvıyağ

Yumurta sârisi hariç malzemelerin hepsini karıştırıp iyice yoğurun. (Unu azar azar ilave edip ele yapışmayacak yumuşakça bir hamur elde edin) 30-45 dakika kadar bekletin. Kabaran hamurdan yumurtadan küçük hamur kopartıp elinizde uzun çubuk şekli verin. Sonra bu hamura düğüm atıp kalan uçlarını alttan birleştirin. Yağlanmış tepsiye birlesen uçlar aşağıda kalacak şekilde yerleştirin.

Yeniden biraz kabarması için tepside bekletin. Yumurta sarısına bir tatlı kaşığı kadar süt ilave edip inceltin. Bu daha rahat sürülmesini sağlar. Kabaran çöreklerle surun İsteğe göre üstüne susam, çörekotu, haşhaş serpin. Yine (175C.) derecede kızarana kadar pişirin.

[ML® Biberli Çörek için tıklayın](#)