



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ VE FISTIKLI ÇÖREK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta
- 1 Kahve Fincanı ılık su
- 1 Çorba Kaşığı kuru maya
- 6 Dal Taze Fesleğen
- 3 Bardak un
- 1 Çay Bardağı Soyulmuş Yerfıstığı
- 3 Çorba Kaşığı zeytinyağı

Sana hamurışı margarinini oda ısısında yumuşatın. Unu çukur bir kaba eleyin. Bir kapta sana hamurışı margarin, yumurta, maya, su ve tuzu karıştırın. Azar azar un ekleyip yoğurun. Mayalanması için 20 dakika bekletin. İç malzeme için, fesleğeni yıkayıp kağıt havlu ile kurulayın. Fesleğen, zeytinyağı ve fıstıkları ekleyip robotta kıyın. Hamura fesleğenli karışımı ekleyip tekrar yoğurun. İki misli kabarınca kadar ılık bir ortamda bekletin. Hamuru bir kez daha yoğurup yuvarlak şekil verin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerini keskin bir bıçağın ucu ile artı işareti çizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Servis yapın. Fesleğenli ve fıstıklı çörek artık hazır,