



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK EZMELİ MAYALI ÇÖREKLER

Yarım Paket Pakmaya Yaş Maya
2 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 yumurtanın akı
350 gr un
1 küçük kase hazır biber sos (ajvar sos)
10-12 dilim pastırma
Susam

Pakmaya Yaş Maya'yı süt ve ılık su ile bir karıştırma kabına alın. Mayayı elinizle parçalayarak eritin. Sıvı yağı, şekeri, yumurta akını ve tuzu ekleyip karıştırmaya devam edin. Azar azar elenmiş unu ilave edin. Hamur ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Üzerini streçle örtüp mayalanması için oda ısısında 1 saat kadar bekletin.

Hamur mayalandıktan sonra un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane ile bir parmak kalınlığında açın. Üzerine önce ajvar sos sürün, çörekotu ile küçük küçük parçalara ayırdığınız pastırmaları serpin.

Hamuru rulo şeklinde yuvarlayıp iki parmak kalınlığında dilimleyin. Her dilimi yağlı kağıt üzerine birbirine yapışacak şekilde (çukur bir fırın kabının içinde) bitiştirin.

