



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEMİCİ DÜĞÜMÜ

Malzeme:

- 1 kibrit kutusu yaş maya
- 2 su bardağı süt
- çörekotu
- susam
- aldığı kadar un
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

Ilık süt içinde maya eritilir. Tuz, şeker ve az miktarda un ile karıştırılır. 15 dakika bekledikten sonra un ilave edip yoğrulur. Yarım sata mayalandırılır. Çörekotu hamura ilave edilir. Hamur unlanmış hamur tahtasına konup 5 dakika yoğrulur. Hamur, 30 cm boyunda bir buçuk cm eninde yuvarlayarak keskin bir bıçakla yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her bir parçayı yuvarlayarak 35 cm uzunluğuna getiriniz. İki ucu üst üste getirip açıkta kalan uçlarını iç tarafına doğru bükünüz. Uçları halkanın ortasına geçirerek bastırınız. Tepsiye yerleştirip 15 dakika dinlendirin.

Büyük bir tencerenin 2/3 ünü kaynar su ile doldurunuz. 2 çöreği aynı anda suya atınız. Dibe gidip üste çıkınca delikli kepçeyle alınız. Hepsini aynı işlemi gördükten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp 15 dakika dinlendirin. Kızgın fırına verin.