



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖÇMEN ÇÖREĞİ

500 gr irmik
125 gr eritilmiş margarin
1 Su bardağı ılık su
Tuz
350 gr orta yağlı dana kıyması
3 Adet orta boy soğan
2 Çorba kaşığı dolmalık fıstık
Pul biber
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

İrmiği bir kaba alın, tuzu üzerine serpiştirin, ılık suyu ekleyip, karıştırın ve birkaç dakika bekletin.

Eritip, ılıttığınız margarini ekleyin, karıştırın ve birkaç dakika yoğurun, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin ve üzerini örterek 10 dk kadar dinlendirin.

İç harcı hazırlamak için, kıymayı tencereye alın, 2 kaşık yağı ekleyin ve kıyma suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar kavurun. Soğanları ince ince doğrayın ve kavrulmuş kıymaya ekleyin, biraz soteleyin. Tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyin, karıştırın ve kıymayı ocaktan alın.

İrmik hamurunu tekrar iki dakika yoğurun ve iki parçaya ayırın, merdane ile açarak defter yaprağı büyüklüğüne getirin, hamurun uzun kenarlarına kıymanın yarısını yerleştirin ve hamuru sararak rulo haline getirin, üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin ve 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip, dilimleyerek servis yapın.

