



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLAĞAÇ ÇÖREĞİ (AKSARAY)

20 Kg Un  
Ekşi Maya  
½ Su Bardağı Kaya Tuzu  
15 Litre Su  
Üst Malzemesi  
Yumurta  
Zeytinyağı  
Yoğurt  
Çörekotu

Yoğurma teknesine elenen un, tuz ve ekşi maya konur, üzerine azar azar su dökülür ve hamuru avuçta bastırılarak yoğrulur.

Yazın suyun soğuk, kışın ise ılık olması gereklidir. Gülağaç'ta hamurun içine patates, diğer bazı yörelerde süt de katılıyor. Hamurun iyi yoğrulması ekmeğin lezzetli olması için gereklidir.

Bu aşamada Güzelyurt'ta hamur 30 dakika mayalandırılıp yeniden yoğrulduktan sonra bezelere ayrılıyor, Gülağaç'ta ise mayalandırılmadan bezeler hazırlanıyor. Gülağaç'ta bu ekmeğe "çörek" deniyor.

Hamurdan iri portakal büyüklüğünde bezeler yuvarlanır ve un serpilmiş yaygının üzerine, biraz bastırarak aralıklı olarak dizilir.

Hamurun ikinci mayalanma aşaması için 30 dakika daha bekletilir.

Bu sırada yumurta, zeytinyağı, yoğurt ve çörekotu bir kâsede karıştırılır ve üst malzemesi hazırlanır.

Mayalanan bezeler ince ve uzun tahta ile fırının yanına taşınır, un serpilmiş tahta zemin üzerine konur ve üstü bastırılır. Ortasına delik açılır ve üstlük sürülür fırında pişirilir.

Not: Yörede kalabalık nüfuslu aileler imece usulü bu ekmeği çok sayıda pişirip, dondurucuda saklayarak uzun süre tüketiyorlar.

