



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYHAY ÇÖREĞİ

Turgay Günaydı

500g buğday unu
1 su bardağı kepek
1 su bardağı yoğurt
1/2 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1/2 çay bardağı tahin yağı (Marketlerde satılan 500 ml kavanozlardaki tahinler yarıya kadar çöker üst kısımlarına yağı çıkar. Her kavanozdan yarım bardak susam yağı çıkar.)
1/2 çay bardağı çam salgı balı (Marketlerde satılır.)
1 paket instant maya
1 çay kaşığı karbonat

Unumuzu bir yoğurma kabına boşaltıp kepeklerle karıştırıyoruz. Orta yerini açıp malzemeleri boşaltıyoruz. Yoğururken hamurun sertlik derecesi kas sertliği denen bir kıvamda olacak. Bu kıvama gelene kadar su katıyoruz. Kas sertliği bir kasapta satılan kırmızı et sertliğidir.

Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra çöreğimizi yuvarlayıp elimizle yarım futbol topu şeklinde yassılayarak yağlanmış tepsimize yerleştiriyoruz. Üstünü bir havluyla örtüp 1 saat dinlenmeye bırakıyoruz. 150 derecede ısıtılmış fırınımızda 1,5 saat aynı derecede pişiriyoruz. Fırından çıkan çöreği yarım saat bir havluya sarıp dinlenmeye bırakıyoruz. 150 derecede ısıtılmış fırında 1.5 saat sürede mutlaka çıkarılması gerekiyor.