



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İPLİK İPLİK ÇÖREK

1 paket yaş maya
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı şeker
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı su

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur unlu zeminde oklavayla tepsi büyüklüğünde açılır. Yarısına iç serpilir. Kalan yarısı üzerine kapatılır, biraz bastırılır ve çektilir. Daha sonra rulet yardımıyla 1 santim kalınlığında uzun şeritler kesilir. Her şerit adeta iplik gibi düşünülür ve sararak yumak yapılır. Yumaklar yağlı tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarılı su sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.