



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABA ÇÖREK (BATI TRAKYA)

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 litre su

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya

Aldığı kadar un

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvıyağ

Mayayı ılık suda eritip, ortası açılmış unun içine koyun ve yavaş yavaş karıştırın. Su, yağ ve tuz ilave edip, kulak memesi kıvamında bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerini iyice örtüp, kabarana kadar (yaklaşık iki saat) dinlendirilen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve üzerine hafifçe bastırıp yassıltın. Hamurları yağlanmış tepsiye koyup, üzerlerini örterek yarım saat kadar yeniden dinlendirin. Kabarmış çörekleri, kızgın yağda pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kaba Çörek için tıklayın](#)

[ML® Kaba Çörek \(görsel\)](#)