



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAFKAS ÇÖREĞİ



500 g (5 su bardağı) buğday unu  
1 paket Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği Harcı  
1 çay bardağı tepeleme (100 g) toz şeker  
1 çay bardağı (100 ml) ılık süt  
2 çay kaşığı tuz  
1 yumurtanın akı  
Yarım çay bardağı (50 ml) sıvı yağ  
1-1,5 çay bardağı (100-150 ml) ılık su  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı  
2 yemek kaşığı susam

Unu yoğurma kabına aktarın. Pakmaya Mayalı Kafkas Çöreği harcın tamamını unun üzerine ekleyin ve harmanlayın.

Şekerini, ılık sütü, tuzu, yumurta akını ve sıvı yağı ekleyin. Hafifçe karıştırdıktan sonra ölçülü ılık suyu da yavaş yavaş ilave edin.

Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini örtün, mayalanması için oda ısısında 25-30 dakika bekletin.

Dinlendirdiğiniz hamuru 15 eşit parçaya ayırın. Hamurları avucunuzun içinde yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerini örtüp 45 dakika daha bekleterek kabarmasını sağlayın.

İkinci kez dinlendirdiğiniz hamurların üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Keskin bir bıçak ucu yardımı ile her çöreğin üzerinde + şeklinde kesikler oluşturun.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-25 dakika pişirin.

