



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAHVAlTI ÇÖREĞİ

Un 5 su bardağı
Sıvı yağ 1 çay bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Maya (kuru) 1 çorba kaşığı
Şeker 1 çay bardağı
Çırpılmış yumurta 1 adet
Süt 1-2 su bardağı
Çörekotu isteğe bağı

Malzemeler ölçülüp tartılır. Süt biraz ısıtılır.

Maya, şeker, un, tuz, sıvı yağ ve ılık süt, çelik bir kaptan, yoğrularak, kulak memesinden daha yumuşakça, bir hamur elde edilir. Hamur, 35 dk civarında, üzeri örtülü ve ılık bir yerde, mayalanmaya bırakılır. Mayalandığı zaman hamurun hacmi iki misli artması gerekir. Ortamın ısısına göre hamurun mayalanma süresi değişebilir.

Bu hamur ele yapışmadığı için un kullanmaya gerek yoktur. Hamur mayalandıktan sonra, 21 eşit parçaya bölünür. Her hamur parçası, yuvarlanarak, 40 cm uzunluğunda bir fitil elde edilir. Bu hamur fitili, ikiye katlandıktan sonra burularak, küçük simit şeklinde bükülüp yapıştırılır. Bir fırın tepsisine, aralıklı olarak dizilir. Bir fırça yardımıyla, bu simitlerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Üzerlerine de çörek otu serpilir. Fırına vermeden önce hamurlar, ılık bir yerde 5-10 dk bekletilerek biraz kabarmaları sağlanır. Çörekler 160 -180 °C'de ısıtılmış fırına verilerek 20-30 dk süreyle kızarana kadar pişirilir. Sıcak veya soğuk servis yapılabilir.

Marka ve kalite farkını göz önüne alarak, mayanın una nasıl katılacağı, maya paketinin üzerindeki tarife uyulması daha doğru olur. Ayrıca mayanın miktarı da, mayadan mayaya, bir miktar değişebilir.