



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKULU ÇÖREK (MERSİN)

Oktay Usta

1 paket kurumaya
1 su bardağı tozşeker
1 yumurta
100 gr margarin
yarım çay bardağı susam ve çörekotu
1 çay kaşığı tuz
ılık süt
aldığı kadar un
sıvıyağ
koku (narenciye kurusu)

Kuru mayayı az bir miktar su ile eritin. Karıştırma kabına biraz un alın. Ortasına mayayı, yumurtayı, yumuşatılmış margarinini, tuz ve şekeri koyun. Bir çay bardağı kadar ılık sütü de ekleyip yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayıp 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp açın. İçine sıvıyağ ile karıştırılmış koku (narenciye kurusu) dan sürüp rulo yapın. Ruloyu önce halka şekline getirin. Daha sonra burgu yapıp kendi etrafında döndürerek sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpin. Fırında 180 derecede pişirin.