



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKULU TARSUS ÇÖREĞİ İLE HELLİMLİ SANDVIÇ

Hamur için:

- 1 3/4 su bardağı un (250 gr)
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay bardağı ılık süt (30 ml)
- 1/2 su bardağı ılık su (125 ml)
- 1 su bardağı ayçiçek yağı (240 ml)
- 3 gr Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1/2 çay kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı anason, dövülmüş
- 2 çay kaşığı toz zencefil
- 2 çay kaşığı zerdeçal
- 2 çay kaşığı susam

İçi için:

- 8 dilim hellim peyniri
- 1 adet kabak, verrev dilimlenmiş
- 1 adet kırmızıbiber, dikdörtgen parçalara bölünmüş
- 1 adet yeşilbiber, dikdörtgen parçalara bölünmüş

Ilık süt, 1/4 su bardağı ılık su, toz şeker ve mayayı bir kasede karıştırıp 15 dakika kabarması için bekletin.

Unu yoğurma kabına alıp üstüne tuzu ekleyin. Ortasını havuz gibi açıp kabaran mayayı dökün.

Kalan suyu ve yarım su bardağı yağı ekleyip hamuru yoğurun.

İçine baharatlardan birer çay kaşığı ekleyip yoğurmayı sürdürün. Hamurunuzu 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Yarım su bardağı yağ ile kalan baharatları bir kasede karıştırın.

Dinlenen hamuru 4 eşit parçaya bölüp tezgahta yuvarlayın.

Hamur parçalarını elinizle yuvarlak parçalar şeklinde açın. Üstüne hazırladığınız yağlı ve baharatlı karışımdan fırça ile sürüp hamurları çekıştırerek uzatın ve gül şeklinde sarın.

Çöreklerinizi yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip 180OC fırında pembeleşene kadar pişirin.

Hellimleri ve sebzeleri ızgara tavada pişirin.

Fırından çıkan çörekleriniz ılındıktan sonra bıçakla ikiye kesip içine ızgara hellimleri ve sebzeleri yerleştirerek servis edin.



