



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ÖRGÜLÜ ÇÖREK

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

500 g beyaz un  
1 çay kaşığı şeker  
½ küp maya, ufalanmış  
2,5 dl ılık süt  
75 g yumuşak tereyağı  
1 çay kaşığı bal  
1 yumurta  
2 çay kaşığı tuz  
Üstüne sürmek için  
1 yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı süt

Tüm malzemeleri pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında yaklaşık 1½2 saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin. Hamuru iki porsiyona bölün, ortaları biraz kalın olan eşit uzunlukta rulolar haline getirin. İki ruloyu üst üste koyun ve saç örgüsü gibi örün. Örgülü hamuru pişirme kağıdıyla kaplı tepsi üzerine koyun. Yumurta sarısı ile sütü karıştırın, hamurun üstüne sürün. 30 dakika kabarmasını bekleyin. Tepsiyi ısıtılmış fırına yerleştirin ve pişirin.

Not: Hamuru elle yoğuruyorsanız yapışmaması için elinize biraz un alın.

