



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SARIKLI ÇÖREK

- 1 yumurta (akı, sarısı ayrılır)
- 1 su bardağı süt
- 1,5 çay bardağı sıvı yağ
- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya (40 gr.)
- 1 çorba kaşığı şeker
- 4 su bardağı un
- 1 paket tereyağı veya margarin (yumuşatılmış)

Ilık sütün içine mayayı ve şekerini ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, sıvı yağı, yumurta akını ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 12 eşit parçaya bölerek beze yapalım. Bezeleri servis tabağı büyüklüğünde açalım. Yumuşatılmış yağı yufkaların aralarına sürerek 12 yufkayı üst üste serelim. Yufkaları rulo yaparak saralım. Hamur rulosunu buzdolabında 3 saat bekleterek dolaptan alıp 1 cm. genişliğinde parçalar halinde keselim. Oluşan dilimleri iki ucundan çekip incelterek yassı şeritler haline getirelim. Şeritleri parmağımıza dolayıp rulo yapalım ve margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurların mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış 190°C ısı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Çörekler pişer pişmez fırından çıkaralım.