



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ ŞEKİLLİ ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sıvıyağ
4 adet yumurta
200 gr. margarin
4 adet karanfil taneleri

Maya sütün içine alınarak, ezilir. Toz şeker, tuz, sıvıyağ, yumurta ve aldığı kadar un eklenerek yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamur 4 parçaya bölünür. Üçü ayrı ayrı yuvarlak borcam tepsinin genişliğinden 2 parmak fazla olacak şekilde açılır. Eritilmiş margarinin bir kısmı ayrılıp, kalanı hamurların arasına sürülür. (En üstteki hamura sürülmeyecek.) Hamurlar üst üste yerleştirilir. Çay bardağı ile hamurun tam ortasından bir yuvarlak çıkartılır. Yağlanmış fırın tepsisinin tam ortasına bu yuvarlak yerleştirilir. Ortası kesilen hamur, merkezden dış kenarlara doğru baklava dilimi gibi kesilir. Dilimler dış kenardan içe doğru burularak (döndürülerek) sarılır ve tepsideki yuvarlağın etrafına dizilir. Kalan 4'te bir hamur ikiye bölünür. Yarıları tekrar dörde bölünüp, kalın şeritler yapılır ve düğüm atılır. Bir ucu bıçakla çizilerek kuş kuyruğu şekli verilir. Diğer ucun iki kenarına karanfiller saplanarak, kuşun gözleri oluşturulur. Kuşlar tepsideki hamurların üzerine yerleştirilir. Kalan hamur 3 şeride ayrılıp, saç örgüsü gibi örülür ve tepsideki yuvarlak hamurun etrafına sarılır. Yaklaşık 1 saat mayalanması için bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra kalan yağ da çırpılarak üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.