



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARA ÇÖREĞİ

100-120 gr margarin
1 kg un
500 ml ılık süt
50 gr maya
6 yumurta sarısı
1/2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
1 kaşık Toz Tarçın
4 kaşık Toz şeker
1 avuç Dövülmüş fındık, badem veya hindistancevizi

Ilık sütte mayayı eritiniz ve mayanın kabarmasını bekleyiniz.
Yumurta sarıları ve eritilmiş margarinle birlikte çırpınız ve tuz ve şeker ilave ediniz.
Yumurta karışımına, mayalı süt ve unu ilave edip birlikte iyice karıştırınız ve hamuru yoğurunuz.
Hamurun üzerine bez örtüp ılık bir yerde mayalanması için bekletiniz.
Hamur mayalandıktan sonra oval olarak açınız ve ruletle dışarıdan içeriye doğru uzun şeritler halinde kesiniz.
Silindiri fırça ile yağlayıp silindirin etrafına şeritleri teker teker sarınız.
Şeritlerin birleşmesi için silindiri tezgahta ileri geri hareket ettiriniz.
Hamuru eritilmiş sana yağı ile yağlayıp toz şeker bulayınız.
Mümkünse kömür ateşinde pişiriniz.
Her tarafı eşit kızarana kadar çeviriniz.
Yeterince karamelize olduğunda ateş üzerinden alınır. İsteğe bağlı olarak tarçın, toz şeker veya dövülmüş badem ya da fındık serpilir.

