



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARDİN ÇÖREĞİ

Tülay Oral

- 1 çay bardağı tereyağ
- 1 çay bardağı süt
- 2 çay bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı instant maya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 1 tutam tuz
- 4 su bardağı un
- Üzerine sürmek için:
1 yumurta

Bir kase nin içine maya, 1 tutam şeker koyup, üzerine ılık su ekleyerek 10-15 dakika bekletin. Düz bir kabin içine yağı, şekerini, sütü koyup karıştırın. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu, erittiğiniz bira mayası, tarçın, yenibahar, çörekotu ve çay kaşığının ucuyla çok az tuz ekleyin ve iyice yoğurun. Hamur elinize yapışmayacak yumuşak bir kıvama gelince üzerine nemli bir bez örterek hamuru 1-2 saat dinlendirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparı n ve örgü veya yuvarlak şekilde çörekler yapıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. (Her fırın farklı sürede pişirebildiğinden altı ve üstü kızarana kadar pişirin)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.10.2020