



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ÇÖREK

www.electrolux.com

Hamur malzemeleri:

650 g un

20 gram maya

200 ml süt

40 g şeker

5 gr tuz

5 yumurta sarısı

200 gr yumuşak tereyağı

Doldurma malzemeleri:

250 gr doğranmış ceviz içi

20 gram galeta unu

1 çay kaşığı öğütülmüş zencefil

50 ml süt

60 gr bal

30 gr eritilmiş tereyağı

Kaplaması için:

1 yumurta sarısı

Çok az süt

50 gr ince badem

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın.

Süt, biraz şeker ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin.

Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Dolguyu yapmak için tüm malzemeleri karıştırın. Hamuru üç eşit parçaya bölün ve uzun dikdörtgen şeklinde açarak yayın.

Dolgunun üçte birini her birdik dörtgene serpin ve ardından hamur parçalarını birleştirin.

Üç parça hamuru saç örgüsü şeklinde örün. Çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve üzerine ince badem serpin.

Fırında 55 dakika pişirin.