



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI İSTİRİDYE ÇÖREĞİ

2 su bardağı ılık süt
200 gr eritilmiş margarin
1 küp yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
Tercihe göre sucuk, sosis, salam ya da tavuk jambon

Ilık süte şekeri tuzu ve mayayı ekleyip karıştırın. Üzerine azar azar elenmiş unu katıp yumuşak hatta hafifçe ele yapışan bir hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru mayalanması için üzerini örterek sıcak bir ortamda bekletin. Hamur kabarcık havasını almak için tekrar yoğurarak, 8 adet beze hazırlayın. Her bezeyi unlanmış olan mutfak tezgahında oklava veya merdane ile servis tabağından biraz daha büyükçe açıp inceltin. Açtığınız hamurların üzerine erittiğiniz margarin den sürerek her tarafına yayın. Tüm hamurları açtıkça yağlayıp, üst üste koyarak en üsttekin e yağ sürmeyip, hepsini birlikte oklava ile biraz daha açmaya çalışın. En uç kısımdan başlayarak hamuru rulo şeklinde sarın. Sardığınız hamuru bir parmak kalınlığında kesip, tezgahın üzerinde elinizle bastırarak inceltin. İçerisine istediğiniz herhangi bir malzemeyi koyarak poğaça gibi kapatın. Fırın kağıdı serilmiş tepsiye fazla sıkıştırmadan sıralayıp üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında istediğiniz kızarıklığa gelene kadar pişirin.