



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ÖRGÜ ÇÖREK

Emine Beder

1 su bardağı süt
1 paket margarin
1 su bardağı sıvı yağ
4 tatlı kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı kuru maya
2 yumurta (birinin sarısı ayrılır)
Alabildiğince un
2 tatlı kaşığı tuz
Susam

Ön hazırlık olarak ılık süte, 4 tadı kaşığı şeker ve 2 çorba kaşığı kuru mayayı ilave ederek karıştırılır. Mayanın kabarmasını bekleyelim. Derince bir kaba mayalı sütü, eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, 2 yumurtayı alalım. Tuzu da ekleyip, karıştırılır. Unu azar azar ilave ederek, ele yapışmayacak hamur elde edelim. Hamuru pürüzsüz olana dek yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek ılık bir ortamda mayalandırılır. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparılır. Parmak kalınlığında çubuklar yapıp, her çubuğu 3 eşit parçaya keselim. Elde ettiğimiz 3 çubuğu yan yana koyup, saç öreri gibi örelim. Hafifçe yağlanmış tepsiye dizelim. Fırını 5 dakika çalıştırıp, kapatalım. Sönmüş ama ılık fırına tepsiyi sürüp, yarım saat sönmüş fırında bekletelim. Çörekler biraz daha kabarmaktadır. Hemen fırını 200 dereceye ayarlayıp, çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiştirelim. Çöreklerin altı üstü kızarana dek pişirelim.