



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ÖRGÜLÜ ÇÖREK

2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı mahlep
3 yumurta
1 su bardağı tereyağı ve sıvı yağ karışımı
2 çay bardağı şeker
Aldığı kadar un
Fındık veya fıstık
30 gr yaş hamur mayası
1 çay kaşığı tuz

- 1- Bir kabın içinde ılık süt ile maya eritilir. Yumurta, tuz, mahlep, şeker, tereyağı, biraz da un katarak kek gibi çırpılıp mayalandırmaya bırakılır.
- 2- Mayalandıktan sonra tekrar un katarak normal bir kıvamda yoğrulur, tekrar mayalandırmaya bırakılır. Kabarcık 5'e bölünür. Her bir parça üçe bölünür. Uzun uzun yuvarlanıp örülür. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- 3- Diğerleri de aynı şekilde hazırlanır. Üzerine yumurta sarısı ve kırılmış fındık, fıstık serpilir.
- 4- Yarım saat tepside mayalandırıldıktan sonra kızgın fırına verilir.

[ML® Şeftalili Örgü için tıklayın](#)