



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ SALYANGOZ ÇÖREK

www.sefabdullahusta.com

750 gr un
2 bardak ılık süt
1 bardak ılık su
1 çorba kaşığı maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı çörekotu
1 yumurta sarısı
1 paket margarin

Mayayı 1 bardak ılık süt ve şekerle eritin. 5 dakika köpürmesi için bekleyin. Kalan sütü, ılık suyu, unu ve tuzu ilave ederek yoğurun. 1 saat sıcak bir ortamda iyice kabarana kadar üzerini örterek bekletin. Sonra margarinin yarısını hamurun içine koyup yoğurun. Biraz un ekleyebilirsiniz sonra hamuru lahmacun büyüklüğünde açın ve kalan margarini elinizle bu açtığınız hamura sürün. Ortadan ikiye kesin, rulo şeklinde her 2 parçayı da sarın. Üzerine sıvı yağda karıştırılmış yumurta sarısını sürerek çörek otunu bolca serpin. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra tepside de yarım saat bekletin. Sonra fırında güzelce pişirin.

