



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUMLU ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 fiske tuz
1 adet yumurta
Alabildiğince un
Üzeri için:
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı su

Hamur malzemesi bir araya getirilir, yumuşak kıvama yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonra yarım ceviz kadar parçalar alınır. Her biri 4 parmak eninde çubuk yapılır. 3'ü bir araya getirilir, ucu sıkılarak birleştirilir. Bir boğum saç örgüsü yapılır, uç kısmı da sıkılarak birleştirilir. Bütün hamur bu şekilde hazırlanır. Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Pudra şekeri ve su iyice karıştırılır. Fırından çıkan sıcak çöreklerin üzerine sürülür. Tam olarak kuruyunca ikram edilir.