



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURTUĞA (VAN)

300 gr margarin
3 çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı kadar un
200 gr kıyılmış ceviz içi
2 su bardağı ılık süt
2 paket pakmaya
1 çay kaşığı toz şeker
2 yumurta
Çörekotu
Tuz

Geniş teflon bir tavada margarin-sıvıyağ karışımı eritilip, un ilave edilir. Sürekli karıştırılır. Un helvası gibi rengi değişene dek kavurmaya devam edilir. Üzerine tuz ve arzuya göre ceviz içi ilave edilir. Murtuğa hazır olduktan sonra çörek için maya hazırlanır. Maya için ılık süt, pakmayada çözülür. İçine toz şeker eklenir. Üzeri örtülerek derin bir kaptaki beş dakika bekletilir.

Hamurunu hazırlamak için yumurta akları, margarin ve sıvı yağı daha önceden hazırladığınız maya karıştırılır. Kulak memesi kıvamına gelene dek un ilavesi ile yoğrulur. Hamurdan bir parça dikdörtgen şeklinde yayılır. Bohça gibi kapatılır. Diğer parçalara da aynı işlemler uygulanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpidikten sonra 170 dereceye ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana dek pişirilir. Aynı gün tüketilip, taze servis yapılır. Bekleme süresince hava geçirmeyen kapalı bir kaptaki muhafaza edilir.

