



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOEL ÇÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

1 kg un  
2/3 küp maya  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı süt  
1/2 çay bardağı su  
2 yumurta (yumurta sarısının biri sürmek için)  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı şeker  
Sürmek için tereyağı

Maya bir kap içine parçalanır, şeker, 1 çorba kaşığı un ve su ilâve edilir. Karıştırıldıktan sonra maya dinlenmeye bırakılır.

Un büyük bir kap içine elenir, tuz, 1 yumurta ve bir yumurta akı, süt ve dinlendirilmiş maya ilâve edilir. Ürünler yumuşak hamur haline gelinceye kadar yoğrulur. Ayçiçeği yağı ile yağlanan hamur bir kapaklı tencere içine aktarılır ve hacmi iki kat olmasına kadar kabarması için sıcak ortama bırakılır.

Kabarmış olan hamur üç top olarak bölünür, ardından her biri yine üçe bölünür. Her küçük top 1-2 cm kalınlıkta açılır ve tereyağı ile yağlanır. İlk yaprak üzerine ikinci yaprak serilir ve yine tereyağı ile yağlanır. Üçüncü yaprak yağlanmaz. Üç hazır yaprak rulo şeklinde sarılır ve üçgen şeklinde kesilerek bol yağlı tava içine dizilirler. Bu süreç tüm toplara uygulanır.

Tava folyo veya havlu ile sarılır ve kabarması için yaklaşık ½ saat bekletilir. Üzerine biraz sütle karıştırılan yumurta sarısı sürülür, tereyağı küpleri ilâve edilir, üzerine susam veya haşhaş tohumu serpilir. 180 derece sıcak fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirilir ve sonra sadece alt fırında fanla tamam oluncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkardıktan sonra havlu ile sarılır ve biraz soğuduktan sonra nemlenmemesi için ızgaraya yerleştirilir.

