



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ ÇÖREK

450 g un
1 poşet instant maya
150 g yumuşak margarin
1 çay kaşığı tuz
150 ml ılık süt
İçerik;
100 g AYTAÇ KLASİK SUCUK

Unu eleyin, mayayı ekleyin ve karıştırın.
Margarin, tuz ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.
Sucukları küçük küpler şeklinde doğrayın. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve 3 eşit parçaya bölün.
Hamur parçalarının her birini yarım santim kalınlığında ve 40 cm uzunluğunda açın.
Üzerlerine doğranmış s AYTAÇ KLASİK SUCUK 2'leri serpin ve rulo şeklinde sarın.
Ruloları yağlanmış fırın tepsisine birbirine paralel koyun.
Uç kısımlarını birleştirip saç örgüsü şeklinde gevşek örün.
Üzerine zeytinyağı sürüp 25-30 dakika dinlendirin.
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

