



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ ÇÖREK

5-6 su bardağı elenmiş un

20 gram yaş maya

4 çorba kaşığı kaymak

150 mililitre sıvı yağ

2 adet yumurta

1 su bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

2 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İç için:

Beyaz peynir

Dilediğiniz pizza malzemeleri

Dilerseniz zeytin ezmesi

Üzeri için:

Susam

Chia tohumu

Oda sıcaklığında beklettiğiniz malzemeleri un hariç yoğurma kabına alın. 1 adet yumurta sarısını ayırın.

Malzemelerin üzerine yavaş yavaş unu eleyerek yoğurmaya başlayın. Yumuşak hamuru tezgaha alın ve üzerine unu serpererek 10 dakika daha yoğurun. 3 ya da 6 beze yapın. Bezelerin üzerini örterek 30 dakika bekletin.

İç malzemeleri hazırlayın.

Yumurta sarısına 1 kaşık soğuk su ekleyin ve çırpın. Bezenin birini hafif unlanmış tezgahta uzun pide şeklinde açın, ortasına uzun şekilde iç malzemesini yerleştirin, üzerini kenarlardan ortaya doğru kapatın. Rulo şeklindeki çöreği ek yeri alta gelecek şekilde fırın tepsisine alın. 2 adet daha rulo hazırlayıp saç örgüsü gibi örün, üzerine yumurta sarısı sürün.

Fırını açın, fırın 180-190 derecede ısınırken çöreklerin üzerine susam ve chia tohumu serpin. Fırın derecesini 150-160 dereceye getirip 30 dakika kadar yavaş yavaş içini çekerek kabaran çöreği 190 dereceye getirerek pişirin. Üzerini örtün, ılındığında dilimleyerek servise alın.

