



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ ÇÖREK

MALZEMELER

250 gr. margarin
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1/2 limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzerine sürmek için:
2 adet yumurtanın sarısı
1/2 çay bardağı susam
1/2 çay bardağı çörekotu

HAZIRLANIŞI

İlk olarak 250 gr. margarin eritilip soğumaya bırakılır. Soğumuş olan margarinin içine kabartma tozu, su, limon suyu ve tuz eklenerek karıştırılır. Üzerine alabildiği kadar un ilave edilip yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Parçalar avuç içinde yuvarlanarak uzatılır. 2 ucu yan yana getirilerek bükülür. Saç örgüsü gibi şekil verilir. Saç örgülü çörekler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, çörekotu ve susam serpilir. 200 dereceye ayarlanmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

[ML® Kopça Çöreği için tıklayın](#)