



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ ÇÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram margarin
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
Bir tutam tuz
1 adet yumurta
Bir tutam toz şeker
Aldığı kadar un
İçi için:
4 adet patates
1 adet soğan
50 gram margarin
2 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Nane
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörekotu

Öncelikle patatesli harcı hazırlayın. Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Yemeklik doğranmış soğanla birlikte margarinde kavurun. Salçayı, baharat ve tuzu ekleyin. Tencerenin altını kapatıp, patatesli harcı soğumaya bırakın. Bu arada hamuru hazırlayın. Bunun için oda sıcaklığında margarin, yoğurt, karbonat, tuz, toz şeker, yumurta ve aldığı kadar unu yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Ardından, hamurdan ceviz iriliğinde 20 parça koparıp, çay tabağı büyüklüğünde oval olarak açın. Kenarlarını bıçakla çizikler atarak kesin (kesikler hamurdan kopmamalı). Hazırladığınız patatesli harçtan üzerine koyun. Kesilen kenarları yukarıdan başlayarak örün. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayın. 1 adet yumurta sarısını üzerlerine sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

