



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ CÖREKLER

MALZEMELER

2 Su Bardağı Un
250 gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri
160 gr. Margarin veya Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Pudra Şeker
1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
Üzerine
1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞI

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açın. Rendelenmiş kaşar peynirini, margarin veya tereyağını, tuzu pudra şekerini ve kırmızı toz biberi ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Avucunuzun büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Bu yuvarlakların her birini 20 cm uzunluğunda, bir kalem kalınlığında çubuk olacak şekilde hazırlayın. Çubukları 3 eşit parçaya ayırın. Bu üç parçanın bir tarafını birleştirin. Açıkta kalan uçlarını örün. Açılmaması için uçlarını birleştirin. Üzerlerine yumurtanın sarısını sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

[ML® Örgü Çörek için tıklayın](#)