



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ ÇÖREK

Emine Beder

2 su bardağı süt

1/2 su bardağı sıvı yağ

6 su bardağı un

1 paket yaş maya (40 gr.)

1 çorba Kaşığı şeker

1 yumurta sarısı

tuz, çörekotu ve haşhaş tohumu

İçin için;

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber salçası

1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)

1 çorba kaşığı acıka (çemenzar) baharatı veya birer çay kaşığı kimyon, karabiber, yenibahar, pulbiber

1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

1 /2 su bardağı sıvı yağ

Ilık sütün içine mayayı ve şekeri ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım İçine mayalı sütü, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örterek ılık bir ortamda hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Bu arada çöreğin iç harcını hazırlayalım. Bir kabın içine domates salçasını, biber salçasını, iri dövülmüş cevizi, acıka (çemenzar) baharatını ve sıvı yağı ekleyip karıştıralım. Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya ayırarak beze yapalım. Bezelerden ikisini ayrı ayrı unlanmış bir zeminde 0.3 mm. kalınlığında açalım. Açılan her iki yufkanın üzerine salçalı harcı düzgünce sürelim. Her iki hamuru da rulo yaparak saralım. Hamur rulolarını yan yana getirip birbirine dolayarak margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Diğer iki hamuru da aynı şekilde hazırlayalım. Hamurların ikinci kez mayalanması için, oda sıcaklığında 1/2 saat daha beketelim. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serperek, önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.