



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRME ÇÖREK

Necip Usta

500 gr. elenmiş un
20 gr. maya
200 gr. süt
100 gr. yağ
4 adet sarı yumurta
50 gr. pudra şekeri
1 silme çay kaşığı tuz

Sütü hafif ılıtıp çukur bir kaba dördte birini koyup içine mayayı ve bir çay kaşığı pudra şekeri ilâve ederek maya ezilinceye kadar karıştırıp unun dördte birini ilâve ederek karıştırarak yumuşak bir hamur yapınız. Üzerine biraz un serpip ağzını kapatarak 20 dakika mayalandırınız. Sonra teker teker içine yumurta sarılarını ve yağı ilâve ederek karıştırıp iki dakika kadar çırpıp kalan unu, tuzu, şekeri ve sütü ilâve edip 3-4 dakika çırparak bir hamur yapınız ve ağzını kapatarak ılık bir yerde 45 dakika mayalanmaya bırakınız. Sonra hamurun uçlarını ortasına toplayıp hafifçe bastırın ve 30 dakika daha mayalanmaya bırakınız. Sonra bir hamur masasına hafif un serpip hamuru çıkarıp 3 müsavi parçaya kesiniz. 25 kuruş kalınlığında hamurları küçük birer sopa gibi yuvarlayıp hamurların başlarını bir araya getirerek saç örer gibi örünüz ve bir yağlı kâğıt üzerine koyarak bir fırın tepsisine koyunuz. Üzerini kurumaması için hafif yağlayıp 25 -30 dakika daha mayalanmaya bırakınız. Sonra üzerini fırça ile yumurtalayıp 200 derece ortadan hızlı fırında 30 -35 dakika pişiriniz.