



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI DÜĞÜN ÇÖREĞİ

Hamur için:

1 paket yaş maya

4,5 su bardağı un (500 g)

1 su bardağı su (170 g)

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz (10 g)

1/2 tatlı kaşığı şeker (4 g)

5 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

6 dilim pastırma

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Bir miktar susam

Un ve tereyağını karıştırın. Sonra maya, su, tuz, şeker ve yumurta ekleyerek elastikleşinceye kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlenmeye bırakın. Üçgen şeklinde açarak geniş tarafına pastırma dilimlerini şerit şeklinde dizin ve rulo şeklinde sarıp yarım ay şekli verin. 20 dakika dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 °C'lik fırında 20 dakika pişirip sıcak servis yapın.