



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF ÇÖREKLER

Mayası için:

1 adet yaş maya

150 ml. sıcak su

1 tatlı kaşığı şeker

Diğer Malzemeler:

2 yumurta (sarısı ve beyazı ayrılacak)

Yarım çay bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı yoğurt

Bir çimdik tuz

80 ml.sıvı yağ (yarım çay bardağından biraz fazla)

400 gr. un

Çörekotu

Önce 1 adet mayayı bir kupaya ufalıyoruz ve üzerine 150 ml. elimizi yakmayacak kadar sıcak suyu ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri koyup karıştırıyoruz.

5-10 dakika kabarıp mayalanmasını bekliyoruz.

Bu arada büyükçe bir kaba 2 yumurtanın akını, (sarılarını üzerine süreceğimiz için bir kaseye ayırıyoruz.) Yarım çay bardağı şekeri ekleyip el çırpıcısıyla çırpıyoruz.

Sonra 1 çimdik tuz, yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ, 3 yemek kaşığı yoğurt, kabaran mayamız ve 350 gr. un eklenir. Diğer 50 gramı azar azar kontrollü eklenir ve el ile toparlanıp yumuşak bir hamur elde edilir.

Burada dikkat edilecek en önemli nokta hamurun kıvamı. Çok az yapışsa bile un koymayın çünkü sert olunca mayalanıp kabarmıyor.

Elinizi kurtardığınız an bırakın. Üzerini kalın bir havlu ile örtüp sıcak bir yere (radyatör olabilir) koyabilirsiniz.

Yaklaşık yarım saat 45 dakika sonra hamur kabarıp iki katına çıkacaktır.

Yağlanmış tepsiye, tepside gerekirse elimizi de yağlayıp istediğimiz formu veririz. Ben yuvarlak yaptım, saç örgüsü de yakışıyor. İçine kuru üzüm ve file badem koyduğumda da sonuç harika oldu.

Tepsiye dizerken aralık bırakmaya özen gösterelim. Zira hamur mayalanmaya devam ettiği için çöreklerin ebatı da büyüyor.

En son işlem üzerlerine ayırdığımız yumurta sarılarını sürüp çörek otu ya da susam serpiyoruz.

180-190 derecede 20 dakika tutup, fırından çıkarıyoruz. Yanına da doğal mandalina suyundan kenar süsü yapıyoruz.



