



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROZİCHKİ ÇÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

4 yumurta
1 yumurta yağlamak için
4 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tuz
1 küp maya
1 kg un
Sıcak su

Elenen unun orta yerine çukur açılır. Buraya önceden seyrekleştirilmiş maya dökülür, dört yumurta, ayçiçeği yağı, şeker, tuz ve yoğurt ilâve edilir.

Sıcak su ilâve edilerek yoğrulmaya başlanır.

Yufka açmak için yumuşak hamur hazırlanır. Hamurun dinlenmesi için bekletilir.

Yufkalar açılır ve bir bardak ile daireler kesilir.

Her bir daire ayçiçeği yağı ile yağlanır ve üç daire birbir koyulur. Kenarlarından tutturulur ve örgü şişi ile bastırılır.

Küçük bir top ile orta yerine tepcecik oluşturulur.

Bu şekilde hazırlanan her gülcük yağlanmış tepsi içine yerleştirilir.

Üzerlerine yumurta sürülür ve şeker serpilir.

Çörek 60 dakika pişirilir, önce üstü kızarıncaya kadar 200° derecede ve sonra sıcaklık 150° dereceye düşürülür.

