



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAC ARASI ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kaşık tereyağı
- 2 yumurta
- 2 kg un
- Maya
- 1 su bardağı Ceviz içi (veya kavurma/kıyma)

Ceviz içi (veya kıyma) dışındaki bütün malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur.

Sonra kabarana kadar bekletilir. Hamur oklava ile (pişirilecek tavaya yerleGecek büyüklükte) kalın bir yufka gibi açılır (istenilen kalınlıkta yapılır).

Çörek tavaşının (35-45 cm. çapında, 8-10 cm. derinliğinde bakır tava) içi, iç veya kuyruk yağı sürülerek yağlanır.

Tavaya bir yufka döşendikten sonra üzerine bol ceviz serpilir.

Daha sonra bir kat yufka ve ceviz içi ile en az 5-6 kat yapılır.

Üzeri bütün bir yufka ile örtüldükten sonra yumurta sarısı sürülür. Sac ayağının üzerine yerleştirilir.

Tavanın ağızı ters çevrilmiş ekmek sacıyla kapatılır (Sacın çukur kısmı dışa gelecek ve küllenmiş şekilde).

Çörek tavaşının altında ateş yakılır. Üzerine kapatılmış sacın üzerinde de ateş yakılır.

Çörek her iki ateş arasında pişer.

Not: Aynı tadı vermese de bu çörek bildiğimiz fırın tepsisine döşenerek elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.