



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE ÇÖREK

Malzemeler:

4 su bardağı un
1 paket yaş maya
2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
150 gram margarin
Aldığı kadar ılık su

Hazırlanışı:

Ilık suda şeker ve mayayı kabarcıca kadar bekletip, sonra elenmiş unun ortasına dökün. Yumurta, yağ koyup orta sertlikte bir hamur yoğurun. Derin bir kaptaki kabarcıca kadar bekletin. Kabarcıca hamuru tekrar unla yoğurup, ele yapışmayacak orta sertlikte olmasını sağlayıp, merdaneyle açın. Oda sıcaklığındaki margarini sürüp, dört bir taraftan kapatıp buzdolabına koyun. Aynı işlemi iki sefer daha yapın. Merdaneyle 1 santim kalınlığında açtığınız hamuru karelere kesin. Karenin uç kısmını içe yuvarlayıp rulo yapın. Ay şekli vererek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sürüp 180 dereceye ayarlı fırında pişirin.
