



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI ÇÖREK

1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
3-4 adet diş kadar damla sakızı
Üzeri için:
2 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı çörek otu

Derin bir karıştırma kabının içine yağı, sütü ve suyu koyup, dövülmüş damla sakızı ve tuzu ekleyin. Bir taraftan da azar azar unu ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Sonra bu hamuru 30 dakika kadar üzerine bir bez örterek dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurdan elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, yaklaşık 15 santimetre boyunda yuvarlak çubuklar yapın. Bu çubukların uçlarını birleştirin ve ufak simit şeklini verin. Yağlanmış bir tepsiye bu çörekleri yerleştirin. Çırpılmış yumurta sarılarını her bir çöreğin üzerine bir fırça ya da bir top pamuk yardımıyla sürün. Üzerlerine çörek otu serpiştirip, 175 dereceye ayarlı fırına yerleştirin. 30-35 dakika kadar pişen çörekleri sıcak olarak da servise sunun.

