SARI ÇÖREK

1 kibrit kutusu kadar maya
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı safran
Yarım paket tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet haşlanmış patates
1 çay kaşığı tuz
2 adet taze soğan

Safran 2 çorba kaşığı suya 15 dakikalığına ıslatılır. Sonra suyuyla birlikte yoğurma kabına konur. Üzerine maya eklenir, karıştırılır. Sonra, yumurta sarısı, yoğurt, tuz ve eritilmiş tereyağı konur. Biraz daha karıştırılır. Artık ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Bu arada patates ezilir, ince kıyılmış soğan ve tuzla karıştırılır. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar iç konur, poğaça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında açık renkte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:60915 • adı:Sarı Çörek • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:16.05.2024 - 02:38