



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ÇÖREK

1,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz maya
1 çay kaşığı toz şeker
3 diş sarımsak
1 su bardağı rende kaşar
1,5 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
1 çay bardağı sıvıyağ
üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Ilık süt, toz maya, şeker, karıştırılır, 5 dakika bekletilir, üzerine sıvıyağ, rende kaşar, çok iyi dövülmüş sarımsak, tuz ve ekmek hamuru kıvamına gelene kadar un, katılır, güzelce yoğurulur. Hamur üzeri kapalı olarak bir saat dinlendirilir, daha sonra yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır, üzeri yassılaştırılır, yağlanmış fırın tepsisine bir parmak ara ile dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kıpkırmızı olana dek pişirilir.