



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA ÇÖREK

Emine Beder

1 yumurta (akı, sarısı ayrılır)

4 su bardağı un

1 paket yaş maya (40 gr.)

1/2 su bardağı süt

1/2 su bardağı yoğurt

3/4 su bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı şeker

Tuz

İçi için:

4 orta boy patates (haşlanmış)

2 orta boy soğan

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1 demet maydanoz

Tuz, karabiber, kuru nane

Ilık sütün içine mayayı ve şekerini ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, sıvı yağı, yumurta akını ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 12 eşit parçaya bölerek beze yapalım. Bezeleri servis tabağı büyüklüğünde açalım. Yumuşamış margarini yufkaların aralarına sürerek 12 yufkayı üst üste serelim. Yufkaları rulo yaparak saralım. Hamur rulosunu buzdolabında 3 saat bekleterek dolaptan alıp 1 cm. genişliğinde parçalar halinde keselim. Oluşan dilimlerin iki ucundan çekip incelterek yassı şeritler haline getirelim. Şeritleri parmağımıza dolayıp rulo yapalım ve margarini yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurların mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Çörekler pişer pişmez fırından çıkaralım.