



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAYA ÇÖREĞİ (YOZGAT)

Hamuru için:

2 su bardağı süt

3 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Un

Yağlamak için:

125 g margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamuru için süt, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu yoğurma kabına alınır, karıştırılır.

Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar un ilave edilerek yoğurulur, bir süre dinlenmesi sağlanır.

Margarin eritilir, üzerine sıvı yağ eklenerek karıştırılır.

Hamur 8 eşit bezeye ayrılır, bezeler takribi 50 santim çapında açılır.

İlk yufkanın üzerine hazırladığımız yağ karışımının sekizde biri kadarını fırça ile sürülür, üzerine ikinci yufka eklenir onun da üzerine yağ karışımı sürülür.

Yağ yufka, katmanları dört adet olunca kenara ayrılır, kalan 4 adet yufka da aralarına yağ karışımı sürerek aynı şekilde hazırlanır, bir kenarda bir süre dinlendirilir.

Birinci parça alınır el ile biraz çekiştirerek uzatılır ve kare şekline getirilir, üzerine tekrar fırça ile yağ sürülür.

Ucundan başlayarak rulo şeklinde sarılır, hazırlanan rulo hamur el ile biraz daha uzatılır, kendi etrafında gül böreği gibi sarılır.

İkinci parça da bu şekilde hazırlandıktan sonra buzdolabına kaldırılır, 1 saat dinlendirilir.

Süre sonunda hamurların her biri merdane ile genişletilir.

Bir adet bütün yumurta kırılarak iyice çırpılır, fırça ile çöreklerin üzerine sürülür, çatala üzerine çizgiler çekilir.

180 derece fırında altı üstü kızaran kadar pişirilir.

