



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 (tepeleme)

1,5 tatlı kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

6 su bardağı un

Arası için:

100 gr. tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Hamuru için süt, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu karıştırma kabına alalım. Önce çırpıcı ile malzemelerin güzelce karışmasını sağlayalım.

Daha sonra unu ilave edelim.

Hamurumuz hazır olduktan sonra bir kenara alalım.

Tavaya tereyağını alalım, tereyağı tamamen eridikten sonra üzerine sıvı yağ ilave ederek ocaktan alalım, soğumaya bırakalım...

Hamurumuzu un serpmiş olduğumuz tezgaha yoğuralım.

Daha sonra 8 eşit parçaya bölerek bezeler hazırlayalım.

Bezemizi ilk önce elimizle hafifçe büyütelim, daha sonra merdaneyle açalım. Daha sonra tezgahın alt kısmına yerleştirilelim..

Hazırlamış olduğumuz yağlı karışımdan 2-3 kaşık kadar üzerine dökerek her yerine gelecek şekilde sürelim. Bu şekilde 4 tane bezeyi aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirelim.

4 kat üst üste yerleştirdiğimiz hamurları bir kenara alalım ve başka bir tepsi olarak diğer bezelere de aynı işlemi uygulayalım.

İlk hazırladığımız tepsideki hamuru tezgaha alalım.

İlk önce elimizle bastırarak hafifçe genişletelim.

Yeterince inceldikten sonra açmış olduğumuz hamurun en üst katına tekrar yağ sürelim ve bir kenarından başlayarak çok sıkı olmayacak şekilde rulo yapalım. Son olarak hazırladığımız ruloyu kendi etrafında dolayarak gül böreği şekline getirelim. Aynı işlemi diğer tepside bekleyen hamurlarımız için de uygulayalım. Her iki hamurumuzu da gül böreği formuna getirdikten sonra birer küçük tabağa alalım. Üzerlerini streçleyerek bu şekilde 30 dakika -1 saat kadar buzdolabında dinlenmeye bırakalım.

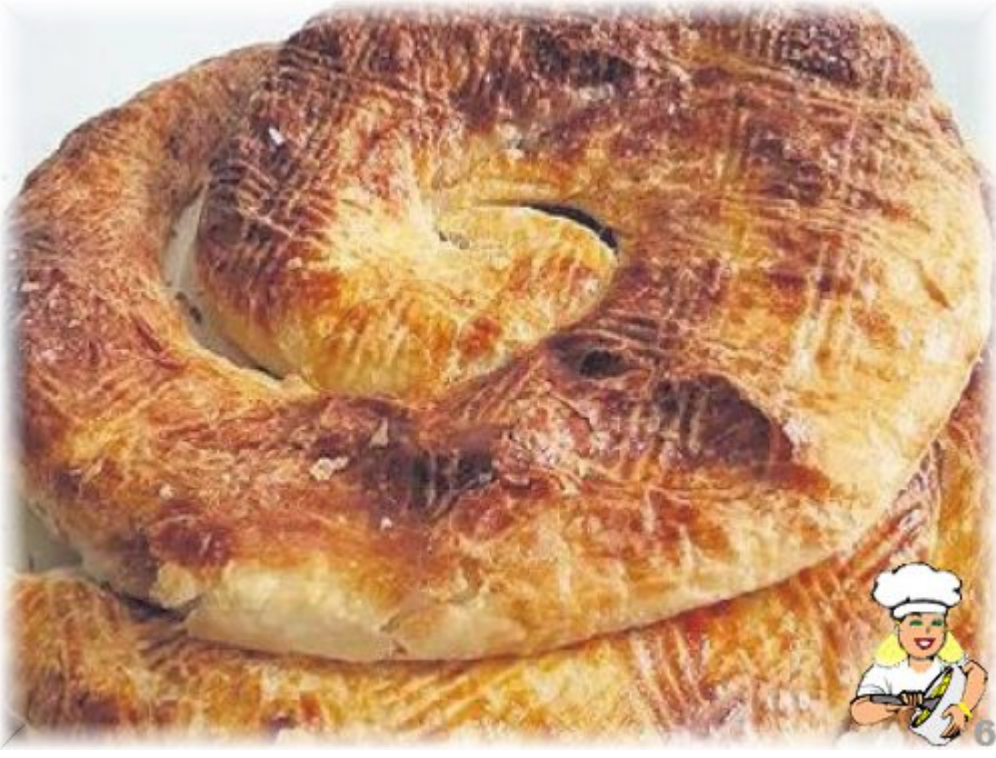
İlk olarak tezgaha bir tane pişirme kağıdı yerleştirelim ve buzdolabında dinlendirdiğimiz hamurlardan bir tanesini pişirme kağıdı üzerine alalım.

İlk önce elimizle birazcık genişletelim, daha sonra merdane ile ortadan kenarlara doğru hamurumuzu inceltelim.

Açmış olduğumuz çöreğimizi fırın tepsisine alalım.

Ve son olarak çöreklerimizin üzerine yumurta sarısını sürelim.

200 derecede önceden ısıttığımız fırında yaklaşık 35-40 dakika kadar pişirelim.



---

© lezzetler.com tarif no:165862 • adı:Savaş Çöreği (Yozgat) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 21:44