



SİVAS ÇÖREĞİ

6 kişilik
Kibrit kutusu büyüklüğünde maya
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un
1 adet yumurta
Tuz

Mayayı ılık suda eritin. Ayrı bir yerde süt, tuz, yoğurt ve yağı karıştırın. Mayayı ilave edin. Unu yavaş yavaş yedirek hamuru yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp, sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru ikiye bölün. İki fırın tepsisinin içine yağlı kağıt yerleştirin ve hamuru eşit kalınlıkta tepsiye yayın. Çatal ile şekillendirip, üzerine yumurta sürün. 200 derece ısıtılmış fırına koyun ve iyice kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "udi" tarafından gönderildi. 20.04.2017