



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SLANTSE ÇÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

Un - 1 kg  
1 paket maya  
500 ml süt (yoğurt da olabilir)  
3 yumurta + 1 yumurta akı  
50 ml ayçiçeği yağı  
1 çorba kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı şeker  
Yağlamak için:  
1 yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı

Yukarıda sıralanan ürünlerle orta yumuşaklıkta hamur yoğrulur. Kabarması için yaklaşık 1 saat beklenir. Top halinde 10 adet eşit parçaya bölünür. Bunların dördünden büyük çini büyüklüğünde yufka açılır, ayçiçeği yağı ile yağlanır ve bir tepsi içine üst üste dizilirler. Bu şekilde oluşan daire 8 üçgene kesilir; fakat sadece iç tarafından, dairenin dış tarafı bütün kalmalıdır. Her bir üçgenin orta yerinde yarık açılır ve üçgenin ucu bu yarıktan ortadan kenara doğru olmak üzere geçirilir. Diğer dört yufka da bu şekilde yapılır, fakat bu defa daire sonuna kadar kesilir Her üçgenin orta yerinde yarık açılır ve üçgenin ucu aynı şekilde geçirilir. Alt yapraklara göre satranç tahtası şeklinde dizilirler. Dokuzuncu hamur topu çöreğin orta yerine yerleştirilir. Onuncu toptan şeritler yapılır ve ortadaki top üzerine örülürler. Çörek yaklaşık 40 dakikada kabarr, üzerine yumurta sarısı sürülür ve önceden 180° derecede kızgın fırında pişirilir.

