



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞORGOĞALI ÇÖREK

Aynur Akdemir

600 gr un

Tuz

20 gr maya

Yeteri kadar su

İçi ve üzeri için:

1 yumurta

125 gr tereyağı

Zerdeçal

Kimyon

Karabiber

Tuz

Rezene

500 gr kadar un

125 gr erimiş tereyağı (yarısı margarin olabilir)

Üzerine sürmek için:

1 yumurta sarısı

Haşhaş

Çörekotu

Un, maya, tuz ve su ile hamur yoğrulur. 1 saat sıcak yerde mayalanıp köpürmesi için bekletilir. İç malzemeler bir birine karıştırılarak iki avuç içerisinde umaç yapılır. Hamurdan 5-6 beze yapılır. Tek tek açılarak aralarına erimiş yağ sürülür ve iç malzeme serpilir. Bıçakla 10-15 cm'lik dörtgenler kesilir. Burularak yassılaştırılır. Yuvarlak oval şekli verilir. Ortasına oklavayla delik açılır. Yumurta sarısı sürülerek çörekotu ve haşhaş serpilir. 160-170 derecede pişirilir.

