



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIKLİ ÇÖREK

2 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı tozşeker
Yarım paket (21 gram) yaş maya
Yarım su bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un
Bir buçuk paket margarin
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz

Ilık süte, toz şeker ve mayayı ekleyip karıştırarak kabarmasını bekleyin. Kabardıktan sonra bir kaseye alıp içine sıvı yağ ve tuz ekleyin. Aldığı kadar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 12 eşit bezeye ayırıp, her bir bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açın. Yumuşamış margarin her bir bezenin üzerine elinizle sürüp üst üste dizin ve tek bir hamur yapın. Hamuru rulo şeklinde sarıp buzdolabında 3 saat dinlendirin. Rulodan 1 parmak kalınlığında hamurlar kesin. Kestiğiniz hamurları iki ucundan çekiştirip incelterek yassı şeritler haline getirin. Şeritleri parmağınıza dolayarak rulo yapın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

