



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU ÇATLAK ÇÖREK

1 paket eritilmiş margarin
1 su bardağı yoğurt
Yarım kahve fincanı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı soda
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
200 gr. sucuk
1 adet yumurta sarısı

Tüm malzemeyi yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hazırladığınız hamuru streç folyoya sarıp, 1 gece buzdolabında bekletin. Cevizden birazca büyük bezeler koparıp, merdaneyle çay tabağı büyüklüğünde açın. İçine ufak ufak doğradığınız sucuklardan koyup, hamuru yuvarlayın.yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin ve üstlerine yumurta sarısı sürün. Poğaçaların üstüne bıçakla ortadan çarpı işareti şeklinde çizik atın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.