



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SUCUKLU ÇÖREK

Kullanılacak malzeme (30 çöreklik):

3 fincan un,
30 gr tereyağı,
1/2 su bardağı süt,
1 tutam tuz,
100 gr sucuk.

Yapılışı:

Un elekten geçirilerek hamur yoğurma mermerine dökülür. Ortası çukurlaştırılır, dövülerek yumuşatılmış tereyağı, tuz ve azar azar akıtılarak süt katılır, karışım yoğurulup hamur durumuna getirilir. Hamur kıvamını bulunca porselen bir kâseye konup, üzeri nemli bir bezle örtülür ve buzdolabında birkaç saat dinlendirilir. Bu süre sonunda hamur buzdolabından çıkarılır, una bulanmış merdanenin yardımıyla açılarak ince bir yufka elde edilir. Bu yufkadan, bir bardağın ağzıyla birkaç santimetre çapında yuvarlaklar kesilir ve önceden yağa bulanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir. Diğer tarafta sucuklar dilimlenip bir tavaya konur ve yağları iyice eriyinceye kadar kavrulur. Yağları eriyip kırırlı bir durum alınca ateşten alınır ve küçük parçalara doğranıp kurabiyelerin üzerlerine serpiştirilir. Tepsi orta ısırlı fırına sürülüp çörekler nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Sonra fırından çıkarılıp servis tabağına konur ve sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Sucuklu Çörek için tıklayın](#)