



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU ÇÖREK

3 su bardağı un
Yarım paket Pakmaya Yaş Maya
1 çay bardağı ılık su
2 çay kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
İç malzemesi:
Yarım kangal sucuk
3 adet sivribiber
1 adet közlenmiş kırmızı biber
200 gr ufalanmış beyaz peynir
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 küçük kase kıyılmış yeşillik (nane, dereotu, maydanoz)
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Pakmaya Yaş Maya'yı şekerli ılık suda 15 dakika bekletin.

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp mayayı ve kalan malzemeyi ekleyerek yoğurun.

Hamuru toparlayıp üzerine streç filmle kapatın. Oda ısısında 1 saat bekletin.

Yeterince dinlendirmiş olduğunuz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Pide şeklinde hamuru şekillendirin, ortasına iç malzemeyi yerleştirin.

Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha bekletin.

Hamuru 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin.

Sıcak veya ılık ılık servis yapın.

