



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU ÖRGÜ ÇÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta akı

1,5 çay bardağı ılık süt

100 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış sucuk

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kurutulmuş domates

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu eleyin, maya ve tuzu ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Yumurta akı, süt ve eritilmiş tereyağını ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta 30x45 cm boyutlarında açın. Açtığınız hamurun ortasına 10 cm genişliğindeki bir alana uzunlamasına dolgu malzemesini yerleştirin. Sağ ve solda kalan hamuru bıçak ile 2 cm genişliğinde kesin. Kestiğiniz şerit hamurları bir sağdan bir soldan alıp dolgu malzemesinin üzerine örgü şeklinde sarın. Hamuru tepsiye alıp üzerine yumurta sarısı sürün. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

