



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU ÖRGÜ ÇÖREK

Hamur:

450 gr un

1 poşet instant maya

150 gr yumuşak margarin

1 çay kaşığı tuz

150 ml ılık süt

İçi:

100 g sucuk

Unu eleyip mayayı ekleyin ve karıştırın. Margarin, tuz ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. Sucukları küçük küpler şeklinde doğrayın. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve 3 eşit parçaya bölün. Hamur parçalarının herbirini 0,5 cm kalınlığında ve 40 cm uzunluğunda açın. Üzerlerine doğranmış sucukları serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları yağlanmış fırın tepsisine birbirine paralel koyun. Uç kısımlarını birleştirip saç örgüsü şeklinde gevşek örün. Üzerine zeytinyağı sürüp 25-30 dakika dinlendirin ve pişirin.

[ML® Şeftalili Örgü için tıklayın](#)

