



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PİDE ÇÖREK

1 kg un
3 adet yumurta (2 adet yoğururken kalan yumurta üstü için)
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
250 gr margarin
1 su bardağı nişasta
1 çay kaşığı karbonat, tuz, tozşeker
1 yemek kaşığı sirke
İçi için:
250 gr ince dilimlenmiş sucuk
1 adet domates
3 adet sivri yeşil biber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu

Unu yoğurma kabına ekleyelim ortasını havuz şeklinde açalım, oda sıcaklığındaki margarini, 2 adet yumurtayı, sıvıyağı, yoğurdu, sirkeyi, tuzu, karbonatı, toz şekeri ve nişastayı koyup iyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim 10 dakika dinlendirelim.

Domatesi ve biberi yıkayıp ince ince doğrayalım.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucumuzun içinde açalım.

Hamurun ortasına sucukları, biberi, domatesi, koyup yanlarını iki cm kalınlığında toplayalım iki uçlarını birleştirelim.

Yağladığımız unladığımız fırın tepsisine dizelim yumurtanın sarısını sıvıyağ ile çırpalım fırça ile çöreklerim üstüne sürelim, çörekotu ve susam ekelim.

Önceden ısıtılmış fırında 35 -40 dakika pişirelim, sıcak olarak servis yapalım.

