



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU SÜRPRİZ ÇÖREK

Yarım paket yaş maya

1 su bardağı ılık su

1 adet yumurta beyazı

100 gr margarin

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

20 dilim AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Çukur bir kaptı maya, şeker ve suyu eritin.

Üzerine yumuşak margarin, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un ekleyerek yoğurun.

Hamuru 1 saat dinlendirin. Sonra 20 parçaya ayırın. Her parçayı çay tabağı kadar açın.

Ortasına 1 dilim AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK koyun.

Hamuru üzerine toplayın ve tamamen AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK kapanacak şekilde kapatın.

Yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

