



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKULU ÇÖREK (TARSUS MERSİN)

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

1 küp (42 gram) yaş maya
Aldığı kadar ılık süt
1 çay bardağı+1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kg un
1 çorba kaşığı tepeleme şumum
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
3/4 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı şumum
1 çorba kaşığı susam (küncü)
1 tatlı kaşığı çörekotu
Üzeri için:
Susam (küncü)
Elinizi batırmak için:
Sıvıyağ

Maya, ılık süt, 1 tatlı kaşığı tozşeker ve bir tutam tuzu karıştırıp 5 dakika dinlendirin. 2 Unu geniş bir kaba eleyerek ortasını açın. Kalan tozşeker ve tuzu ortasına ekleyin. Şumum, zeytinyağı ve mayalı karışımı katıp, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Streç filmle üzerini kapatıp, 1 saat dinlendirin. Mayalanın hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi sıvıyağa batırarak yuvarlayın. İç malzeme için zeytinyağı, sıvıyağı ve şumumu karıştırın. Elinizi sıvıyağa batırıp, 1 adet hamuru yuvarlayın ve mermer tezgaha alın. Elinizi zeytinyağlı şumumlu karışıma sık sık batırarak 1 adet hamuru incecik açın. Ortasını delin ve elinizi ara ara susam ve çörekotuna batırıp, ortasını içten dışa doğru kıvrıp uçlarını birleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp, fırın tepsisine yerleştirip 2 misli kabarana dek dinlendirin. Susam serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

