



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRPRİZ ÇÖREK

125 gr sana hamur işi
2 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
6 su bardağı un
250 gr kıyma
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı ince bulgur
1 demet maydanoz
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı köri
1 çay bardağı buğday nişastası
100 gr mayonez
1 dal taze nane
1 yemek kaşığı irmik
4 yemek kaşığı galete unu
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 çay bardağı ılık su
1 paket susam
1 paket çörek otu
1 su bardağı yoğurt

Genişçe bir kaba kıymayı alın. İçine 1 adet yumurta, rendelenmiş üç diş sarımsak, ince doğranmış bir demet maydanoz, 1 yemek kaşığı irmik, 1 yemek kaşığı ince bulgur, 4 yemek kaşığı galete unu, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı köriyi de ekleyip, 5 dakika kadar yoğurun.

Daha sonra hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle top şeklinde yuvarlayın. Üzerini streçleyip yarım saat dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

HAMUR İÇİN:

6 Su bardağı un, 1 su bardağı nişastayı eleyip ortasını yuva gibi açın. Yuvanın kenarlarındaki una 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı zerdeçal serpiştirin. Ortadaki yuvaya 1 adet yumurta, 1 su bardağı yoğurt, 125 gr margarin, 100 gr mayonez koyup sadece ortadakileri karıştırın. Tam karıştırdıktan sonra mayayı bir çay bardağı ılık suyla açıp ortadaki malzemelere ilave edin ve kenarlardan unu da alarak hamurunuzu yoğurun. Yumuşak hamur elde ettikten sonra hamurunuzun üzerini örterek kabarması için bir köşede bekletin. Dinlenen hamurdan cevizden az büyük parçalar koparıp yuvarlayın.

Yuvarladığınız hamurların içine daha önceden hazırladığınız köfteleri koyup kapatın ve yağladığınız fırın tepsisine dizin.

Tüm hamurunuz ve köfteleriniz bitene kadar bu işleme devam edin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu serpiştirin. 170 derecelik fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Servis tabağını nane ile süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:33908 • adı:Sürpriz Çörek • gönderen:günce • indirme tarihi:01.05.2025 - 05:18