



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇÖREK

6 su bardağı un
20 gram kuru maya
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı toz karanfil
Bir parça dövülmüş damla sakızı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Derin bir kaba unu eleyin. Kuru maya, toz şeker ve tuz katıp karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açıp ılık süt, sıvıyağ, toz karanfil ve damla sakızı ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için yarım saat ılık bir yerde bekletin. Kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak uzun şeritler hazırlayın. İki uzun şeridi örgü yapar gibi birbirinin içinden geçirip, iki ucunu birleştirerek çörekler hazırlayın. Hamur bitene kadar işleme devam edin. Daha sonra çörekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

