



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇÖREĞİ (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram un
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
1 su bardağı zeytinyağı
1 adet maya
1 çay kaşığı şeker
1 şişe maden suyu Tuz
İçin için:
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet soğan
5 adet patates
Pul biber
Nane
Tuz

Ilık su, yoğurt, maya, maden suyu, tuz karıştırılıp yoğurulur. Hamurun mayalanması beklenir. Daha sonra hamur bezelenir. Tek tek açılıp yağlanır. Küçük küçük kesilerek aralarına iç harcı konularak kapatılır. Üzerine torba yoğurdu sürülerek 180 derece fırında pişirilir.

