



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAK ÇÖREĞİ

MALZEMELER

3 2/3 su bardağı un (400 gr.)
1 su bardağı süt (200 gr.)
2 çav kaşığı tuz (6 gr)
2/3 su bardağı budra şekeri (70 gr.)
21/2 çorba kaşığı toz şeker (50 gr.)
1 adet yumurta
2/3 dolu çorba kaşığı kuru
Pakmaya (10 gr.)
3/5 oaket margarin (150 gr.)
1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra iyice unlanmış bir tezgahın üzerinde 1 1/2 cm. kalınlığında bir dikdörtgen şeklinde açın. Hamurun 2/3'lük kısmına 150 gr. margarini küçük parçalar halinde sürün, margarin sürülmemiş 1/3'lük bölümü yağlanmış kışımın ortasına gelecek şekilde katlayın, diğer ucu ise katlayıp en üste koyun ve buzdolabında 10 dakika bekletin. Bu açma katlama işlemini yağ sürmeden iki kez daha tekrarlayın, buzdolabında 20 dakika bekletin. Daha sonra hamuru unlanmış tezgaha alıp 3 mm. kalınlığında açın, bu açma işlemi sırasında fazla bastırmamaya dikkat edin. Hamuru 10 x 20 cm.'lik dikdörtgenler halinde kesip, kısa kenarın ortasından ikiye katlayın ve üstüste gelen iki kenar birer cm. ara ile tarak şeklinde kesip, hamuru hafif ay şeklinde kıvrın. Hamurları yağlanmış tepsiye dizip 45 dakika dinlendirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15-18 dakika pişirin.

[ML® Nuriş Çöreği için tıklayın](#)