



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI ÇÖREKLER (ÇİN)

MALZEMELER

4 su bardağı su
1/2 fincan tavuk suyu
2 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı doğranmış sarımsak
1 çay kaşığı acı sos
1 fincan doğranmış taze soğan
2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı beyaz biber
1 çay kaşığı susam
Aldığı kadar un

YAPILIŞI

Çukur bir kaba unu koyun, üzerine suyu ve tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız hamuru 5 dakika pürüzsüz bir hal alıncaya kadar yoğurun. Hamuru 30 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru silindir şeklini alacak şekilde yuvarlayın ve 12 eşit parçaya bölün. (yada daha fazla büyüklüğünü ayarlayabilirsiniz)
Bu parçaları küçük kareler halinde açın. Doğranmış sarımsak, taze soğan, biber, tuz, susam ve acı sosu karıştırın. Hamurların içine bir miktar koyup, ikiye katlayarak bir üçgen elde edin. Kenarlarını açılmaması için iyice yapıştırın. Tüm hamurları üçgen haline getirince, orta ısıda ısınmış kızgın yağdaki tavada kızartmaya başlayın. Çöreklerin her bir yanını yaklaşık 2 - 3 dakika kızartın. Böreklerinizi soya sosuyla birlikte servis edebilirsiniz.

[ML® Soğanlı Patates Çöreği için tıklayın](#)