



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL ÇÖREK HAMURU (BUN)

1 kg için:

600 gram elenmiş un

Yeterince tuz (2 çay kaşığı kadar)

100 gram şeker (Yaklaşık 3/5 su bardağı)

100 gram margarin

25 gram yaş maya

2 adet yumurta

200 ml süt (1 bardaktan biraz az)

Unu, tuz ve şekeri geniş bir kaba eleyin. Mayayı sıcak şekerli suda eritin. 10 dakika kabarmasını bekleyin. Kuru malzemelere margarini, yumurtaları, sütü ve mayayı ekleyin. Tüm malzemeler karışana dek yoğurun. Hamuru un serpilmiş bir zemine alın. Elastik ve yumuşak bir hale gelene dek yoğurun. Eğer hamur fazla yapışyorsa un ekleyin. Üzerini plastik folyoyle kaplayın. Serin bir yerde 6-8 saat bekletin. Bu sürenin sonunda hamurdan parçalar koparın. Elinizle dilediğiniz şekli verin.
