



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ÇÖREK

www.electrolux.com

Hamuru için:

750 g un

30 gr maya

400 ml süt

10 g şeker

15 gr tuz

1 yumurta

100 gr yumuşak tereyağı

Kaplaması için:

1 yumurta sarısı

Çok az süt

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı boşluğa ufalayın.

Sütü, şekerin birazını ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine un serpin.

Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.

Kalan şekeri, tuzu, yumurtayı ve tereyağını unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.

Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin.

Daha sonra hamurdan üç eşit parça tartın ve her birini şerit haline getirin. Üç şeridi saç örgüsü şeklinde örün.

Üstünü kapatın ve yarım saat kadar daha kabartın. Örgü çöreğin yüzeyini yumurta sarısı ve süt karışımıyla kaplayın ve fırına koyun.

Fırında 55 dakika pişirin.