# TUZLU ÇÖREK

3 su bardağı tam buğday unu
3 çorba kaşığı şeker
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
Ayrıca üzeri için:
2 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı çörekotu

Yoğurma kabının içinde yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve tereyağını ekleyip karıştırın. Son olarak da kepekli unu döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartıp sıvı yağ ile yağlanmış zeminde elinizle açın. Yağı her yanına yedirin ve rulo yapın. Simit şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün, bolca çörekotu serpip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:83306 • adı:Tuzlu Çörek • gönderen:fatma hatun • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:11