



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU ÖRGÜ ÇÖREK

- 1 Yumurta sarısı
- 1 Çorba kaşığı susam
- 1 Çay kaşığı çörekotu
- Hamur Malzemesi:
- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük margarin (125 gr.)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1 Tatlı kaşığı mahlep
- 1,5 Çay kaşığı tuz

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarini katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, limon suyunda eritilmiş karbonat, tuz ve mahlep koyarak bir hamur yapınız.

Hamurdan kalem çapı genişliğinde çubuklar hazırlayıp, üçünü örerek saç örgüsü yapınız. 6-7 cm. uzunluğunda kesip tepsiye aralıklı yerleştiriniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu karışımı serpiniz. Orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Örgü Çörek için tıklayın](#)