



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAK ÇÖREK

1 paket çabuk maya
3 çorba kaşığı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
! tatlı kaşığı mahlep
Un
İçi için:
1 paket tereyağı (250 gr)
Üzeri için:
1 adet yumurta

Unla karıştırılmış maya, un, süt ve şeker karıştırılır. Üzerine mahlep, tuz ve yumuşak bir hamur olana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat bekletilir. Sonra 24 eşit parçaya bölünür, yuvarlanır. Her parçanın üzerine yumuşak tereyağı bırakılır. Hamurlar tereyağı içte kalacak şekilde yukarı doğru toplanır, yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir, üzerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.