



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YARIK ÇÖREK

Maya için:

1 çay kaşığı şeker

125 gr ılık süt ve su karışımı

2 çay kaşığı toz maya

Hamur için:

200 gr iri un

1/2 çay kaşığı tuz

25 gr tereyağı ya da margarin

İçi:

Çilek reçeli

Krem şanti ya da krema

Şekeri sütte eritip üzerine toz mayayı serpiştirin ve köpüklenene dek, 10 dakika, ılık bir yerde bırakın. Un ile tuzu eleyip, tereyağı ya da margarin ile ovuşturun. Maya eriyiğini de katıp yumuşak bir hamur yapın. Hamuru unlanmış bir düzeye alıp, düzgün ve esnek olana dek. 10 dakika, yoğurun. Zeytinyağı ile yağlanmış plastik torbaya koyun ya da bir kaba koyup üstünü nemli bir bez ile örterek iki kez büyüyeneye dek kabarmaya bırakın. Hamuru tekrar unlu yüzeye çıkarıp, 1 dakika yoğurun. 8 parçaya bölün. Parçaları elinizde yuvarlayıp top haline getirdikten sonra, yağlanmış ve unlanmış tepsiye dizin. Tepsiyi plastik bir torbaya koyun ya da üstünü nemli bez ile örtün. Yine iki kez büyüklüğü ulaşana dek kabarmasını bekleyin, 15 dakika sıcak fırında pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce, aralarını yarın ve reçel ve krema ile doldurun.