



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZMA ÇÖREĞİ (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram un
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 paket maya
1 çay kaşığı şeker
2-3 su bardağı su
Tuz

Un, yoğurt, maya, tuz ve yağ alabildiği kadar su ile yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelen hamur dinlenmesi için 1 saat bekletilir. Hamur dinlendikten sonra 3 pazıya ayrılır. Her pazı ince ince oklava yardımı ile açılır. Araları yağlanarak 3 pazı üst üste konulup katlanır. Katlama işlemi bittikten sonra yağlanan tepsi boyutunca açılıp tepsiye yerleştirilir ve üstü yağlanır. Daha sonra üzerine yoğurt sürülerek sıcak fırına koyulur. Üzeri kızarana kadar pişirilir. Pişirme işlemi bitince servis yapılır.

