



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ZML REK



2 tatlı kaşığı toz maya
2 orba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı kuru zm
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım ay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
zeri için;
1 ay bardağı pudra şekeri

- # Ilık suyun içinde bir tatlı kaşığı şeker ve maya eritilir, 5 – 10 dakika bekletilir. Yoğurma kabına aktarılır, üzerine süt, yumurta, zeytinyağı, şeker ve tuz eklenir, parmak ucuyla karıştırılır.
Daha sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar elenmiş un katılır, 4 – 5 dakika yoğrulur. Kuru zm ve ceviz katılır, malzeme homojen dağılana kadar yoğrulur.
Hamur zeri kapalı olarak 2,5 – 3 saat dinlendirilir. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.
Sıcakken zerine pudra şekeri serpilir.

Not: İçerisinde fazla miktarda şeker olan mayalı hamur geç kabarır.