



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

SAHUR SARMASI



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
2 adet patates
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Aşabildiği kadar un
İçerisinde:
Yarım paket tereyağı
Üzeri için
1 adet yumurta sarısı

- # Patatesler haşlanır, kabukları soyulur ve rendelenir.
- # Üzerine yumurta, yumurta beyazı, sıvıyağ, yoğurt ilave edilir ve çatalla karıştırılır.
- # Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur bekletmeden 3 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça unlu zeminde merdane yardımıyla servis tabağı kadar açılır.
- # Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür. 5-6 dakika yağın donması için beklenir.
- # Sonra hamurun alt kısmından ortaya kadar rulo yapılır. Üst tarafından da rulo yapılır ve ortada rulolar buluşur.
- # Ortadan bıçakla kesilerek iki rulo yapılmış olur.
- # Rulolar 2 parmak eninde kesilir. Diğer hamurlara da aynı işlemler yapılır.
- # Çörekler yağlanmış tepsiye kat yeri üste gelecek şekilde dizilir.
- # Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi 185 derece ılık fırına verilir. 25 dakika kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu çörek kısa sürede hazırlandığı için hamuru dinlendirmeye gerek yoktur.