



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

YAĞLAMA ÇÖREK



Yarım paket çabuk maya
1 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
1 çay bardağı zeytinyağı
İçi için:
2 su bardağı çökelek peyniri
1 çorba kaşığı kekik

- # Yoğurma kabına ılık su, yoğurt, unla karıştırılmış maya ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Ele yapışmayan kıvamda bir hamur olana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır ve 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 20 eşit parçaya ayrılır.
- # Hamur parçaları zeytinyağına batırılmış parmak uçlarıyla oval şekilde açılır.
- # Kenarına iç konur, sağdan ve soldan kapatılır ve rulo yapılır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Bütün çörekler aynı şekilde hazırlanır. Tepside 20 dakika bekletilir.
- # Sonra üzerlerine zeytinyağı sürülür, önceden ısıtılan 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Çörek açılırken yağlandığı için, hamur yoğrulurken zeytinyağı kullanılmaz.