KIYMALI BARDAK ÇÖREĞİ

1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı çörekotu

Derin yoğurma kabına 2 avuç kadar un, instant maya ve toz şeker konur, kuru olarak karıştırılır. Üzerine çırpılmış yoğurt, yumurta, yumurta beyazı, ayçiçek yağı,tuz ve orta sertlikte bir hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Elde edilen hamurun üzeri kapatılır. Kabarması için ılık ortamda 1 saat bekletilir. Bu arada iç hazırlanır.
İnce kıyılmış kuru soğan ve ayçiçek yağı soğan şeffaflaşana kadar kavrulur. Üzerine kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince karabiber, kırmızı pul biber ve tuz katılır. Karıştırılır, ateşten alınır.
Kabaran hamur iki parçaya bölünür. İlk parça unlu zeminde merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açılır. Üzerine 2 parmak ara ile 1'er tatlı kaşığı kıymalı iç konur.
Hamurum yüzeyi dolana kadar alt kısımlarına da 2 parmak ara ile iç konur. Diğer hamur da aynı büyüklükte açılır ve yüzeyinde iç olan hamurun üzerine kapatılır.
İç olan kenarlara el kenarıyla bastırılarak içli kısımlar tümsek şeklinde kalır. Geniş ağızlı çay bardağı ağzı ile tümsekler ortalanarak kesilir.
Kenar hamurlar toplanır, aynı işlemler hamur bitene kadar tekrarlanır. Çörekler aralık vererek yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
Çörekler yer mayası alması için pişmeden önce yarım saat ılık ortamda bekletilir.
Süre sonunda yumurta sarısı, süt ve toz şeker karışımı çöreklerin üzerine sürülür, çörek otu serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, Çörekler kızarana kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Börek ya da çöreklerin üzerine sürülen yumurta sarısına şeker katılırsa hamur işleri daha iyi kızarır.