



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

ÇERKEZ ÇÖREĐİ



1 kibrit kutusu kadar yař maya
2 su bardaĐı süt
3 dolu çorba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı toz Őeker
1 adet yumurta beyazı
1 ay kaşığı tuz
6 su bardaĐı un
zeri için;
1 adet yumurta sarısı

- # Süt küçük bir tencereye aktarılır. İçine tereyağı ve toz Őeker eklenir, orta ateşe yerleştirilir, tereyağı eriyene kadar ısıtılır, ocaktan alınır.
- # Sütlü karışım ılıyınca yaş maya ilave edilir. Parmak uçlarıyla karıştırarak mayanın tamamen erimesi sağlanır.
- # YoĐurma kabına mevcut unun yarısı konur. zerine yumurta beyazı, tuz ve sütlü mayalı karışım eklenir.
- # Kalan un azar azar eklenerek, orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamurun zeri kapatılır en az bir saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda kabarmış hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unsuz tezgahta yuvarlanarak iki karış boyunda çubuklar yapılır.
- # ÇubuĐun bir ucu sabit tutulur, diğer ucu kendi etrafında döndürülür, u kısmı alta getirilir.
- # rekler aralıklı olarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Yer mayası alması için, yarım saat kadar bekletilir.
- # Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve 190 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Geleneksel tarif olan bu reĐe "Çerkez BöreĐi" de denir.