ÇERKEZ ÇÖREĞİ

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 su bardağı süt
3 dolu çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı tuz
6 su bardağı un
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı

Süt küçük bir tencereye aktarılır. İçine tereyağı ve toz şeker eklenir, orta ateşe yerleştirilir, tereyağı eriyene kadar ısıtılır, ocaktan alınır.
Sütlü karışım ılıyınca yaş maya ilave edilir. Parmak uçlarıyla karıştırarak mayanın tamamen erimesi sağlanır.
Yoğurma kabına mevcut unun yarısı konur. Üzerine yumurta beyazı, tuz ve sütlü mayalı karışım eklenir.
Kalan un azar azar eklenerek, orta sertlikte bir hamur elde edilir. Hamurun üzeri kapatılır en az bir saat dinlendirilir.
Süre sonunda kabarmış hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unsuz tezgahta yuvarlanarak iki karış boyunda çubuklar yapılır.
Çubuğun bir ucu sabit tutulur, diğer ucu kendi etrafında döndürülür, uç kısmı alta getirilir.
Çörekler 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 çöreğe "Çerkez Böreği" de denir.