



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

KAŞARLI HİLAL ÇÖREK



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
4 çorba kaşığı yoğurt
2 su bardağı rende kaşar
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, yoğurt sıvı yağ konur, iyice çırpılır.
- # Üzerine rende kaşar, pul biber, unla karıştırılmış karbonat, tuz ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un katılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 15 dakika bekletilir.
- # Daha sonra unlu zeminde merdaneyle 1 cm kalınlığında açılır. Su bardağı ağızıyla yuvarlak kesildikten sonra bardakla ortadan tekrar kesilir.
- # Hamur bitene kadar kenarlardan çıkan hamur toplanır, tekrar açılır ve tekrar kesilir.
- # Çörekler yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir.
- # Üzerine önce yumurta sarısı sürülür, sonra çörekotu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Çörekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Çörekler merdaneyle açılmadan, top şeklinde yuvarlayarak da şekillendirilebilir.