KEKİKLİ BURGU ÇÖREK

1,5 çorba kaşığı toz maya
1,5 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
içi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
1 çorba kaşığı kekik
Yarım çorba kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ilık suya şeker ve toz maya eklenir, karıştırılır. Üzeri kapatılır maya kabarana kadar bekletilir.
Yoğurma kabına kabaran maya yumurta, yumurta beyazı, yoğurt ve yumuşak tereyağı konur. Mikserle ya da çırpıcıyla iyice çırpılır.
Üzerine tuz ve ele yapışmayan orta sertlikte kıvam olana dek un eklenir, yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır. En az 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda hamur unlu zeminde, oklavayla, 2 karış eninde ve 2 karış boyunda kare olarak açılır.
Hamurun yüzeyine fırçayla ayçiçek yağı sürülür.
Daha sonra hamurun yarısına ezilmiş beyaz peynir yerleştirilir , karabiber ve kekik serpilir.
Diğer yarısı üzerine kapatılır ve hafifçe merdaneyle bastırılır.
Hamurdan bıçakla baş parmak kalınlığında şeritler kesilir.
Şeritlerin iki ucu farklı yönlere birkaç defa çevrilerek vida gibi burgu yapılır. Sonra bir ucu sabit tutulur, diğer ucu gül börek yapımında olduğu gibi etrafında sarılır.
Çöreklerin uç kısımları alta gelecek şekilde yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak dizilir.
Fırına vermeden 20 dakika bekletilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Çörekler kızarana kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Çöreğin lezzetini arttırmak için beyaz peynire 2 çorba kaşığı kadar rende kaşar eklenebilir.