



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

CİPSLİ ÇÖREK



- 1 kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 adet kesme şeker
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 su bardağı ayran
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 dilim beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı kırılmış papates cipsi
- 8-10 dal dereotu
- 8-10 dal maydanoz
- Üzeri için:
- 1 su bardağı kırılmış patates cipsi

- # Yoğurma kabına maya,su ve şeker konur. Parmak uçlarıyla malzeme eritilir.
- # Üzerine sıvıyağ, ayran, yoğurt, yumurta ve tuz konur. Bir çatal yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Azar azar un eklenerek orta sertlikte bir hamur yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır ve ılık bir ortamda yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamura ince kıyılmış maydanoz, dereotu, ezilmiş peynir ve patates cipsi eklenir.
- # Malzemeler hamura dağılana kadar yoğrulur. Tekrar üzeri kapatılır ve 20 dakika daha dinlendirilir.
- # Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tabağın içinde bulunan cipse batırılır.
- # Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu çörek patates cipsi yerine mısır cipsi kullanılarak da hazırlanabilir.