



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

BATON ÇÖREK



1 paket yaş maya (42 gr)
1 adet kesme şeker
2 su bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
350 gr dana kıyma
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

- # Yoğurma kabına ılık su, şeker ve maya konur, eritilir. Üzerine tuz ve ekme hamuru kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Un ekleme işlemi bittikten sonra 5 dakika daha yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat ılık ortamda dinlendirilir.
- # Hamur dinlenirken iç hazırlanır; İnce kıyılan soğan tereyağında şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kıyma eklenir, tane tane olması için sürekli ezerek kavrulur. Suyunu bırakıp çekince tuz ve karabiber katılır. İç soğumaya bırakılır.
- # Tereyağı eritilir, sıvıyağ eklenir ve karıştırılır, ılımaya terk edilir.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde merdaneyle servis tabağı kadar açılır.
- # Yağ karışımından 1-2 kaşık hamurun üzerine sürülür, sağdan ve soldan katlanır, biraz daha yağ sürülür ve yukarıdan aşağıdan da katlanarak kare şekli verilir.
- # Katlanmış hamurun üzerine parmak uçlarıyla bastırarak biraz genişletilir. Kenarına kıymalı harç konur ve rulo yapılır.
- # Çörekler yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine 1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.

Not: Hazır milföy hamuruyla da yapılabilir.