BATON ÇÖREK

1 paket yaş maya (42 gr)
1 adet kesme şeeker
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 ekmek 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 karıştırılımış yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.

Not: Hazır milföy hamuruyla da yapılabilir.