



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

BATON AÇMA



1 paket çabuk maya
1 adet kesme şeker
1,5 su bardağı ılık su
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için
3 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Ilık su, kesme şeker, yumurta beyazı bir kaba konur ve karıştırılır.
- # Üzerine sıvıyağ, unla karıştırılmış çabuk maya, tuz ve ele yapışmayan, yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda en az yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça az unlu zeminde, parmak uçlarıyla tatlı tabağından biraz büyük, oval şekilde açılır.
- # Yüzeyine 1 çorba kaşığı kadar eritilmiş tereyağı sürülür. Ezilmiş peynir serpilir. Sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.
- # İlk yapılan hamur alınır, iki ucundan aksi yönde çevirerek burulur. Sonra ortadan ikiye katlanır ve birbirine sarılır.
- # Sırayla diğer rulolar da şekillendirilir, yağlanmış tepsiye aralık bırakılarak dizilir.
- # Yumurta sarısına artan yağ eklenir ve çöreklerin üzerine sürülür. Çörekotu serpilir.
- # 190 derece ısıtılmış fırına sürülür, kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Çöreklerin daha ufak olması istenirse hamur 12 eşit parçaya ayrılır.