TARÇINLI KÖY ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya
2,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı toz şeker

Önce sıcak süte şeker ve tereyağı eklenir, eriyene kadar karıştırılır. Ilıması beklenir.
Diğer yanda bir miktar una çabuk maya karıştırılır. Tuz ve yumurta katılır.
Üzerine ılık sütlü karışım boşaltılır. Kaba yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Yumuşak hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 45 dakika bekletilir.
Süre sonunda kabaran hamurun havası alınarak çok kısa süre yoğrulur.
Unlu zeminde, merdane yardımıyla dikdörtgen biçimde ve fırın tepsisi kadar açılır.
Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür. Şeker ve tarçın karışımı dengeli yayılacak şekilde serpilir.
Hamur bıçak yardımıyla 6 eşit şeride kesilir. Sonra şeritler üst üste konur ve enine 6 eşit parçaya daha kesilir.
Uzun kek kalıbı yağlanır. 6 katlı, 6 parça dikey olarak yan yana dizilir.
Çörek 185 derece frına verilir ve 25-30 dakika pişirilir.
Dilimlere ayırarak süt eşliğinde ikram edilir.

Not: Tarçınlı Köy Çöreği, Macaristan'da daha çok köy evlerinde hazırlanır.