



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

EBESÜT



1 paket çabuk maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına maya, biraz un, şeker konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine ılık süt, ayçiçek yağı, tuz ve yumuşak bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda kabaran hamur 12 eşit parça bezeye ayrılır.
- # Her bir beze unlu zeminde, merdane yardımıyla, oval şekilde ve 1.5 karış boyunda açılır.
- # Yüzeyine önce eritilmiş tereyağı sürülür sonra şekerle karıştırılmış ceviz konur.
- # Hamur rulo yapılır daha sonra gül börek gibi kendi etrafına sarılır. Uç kısmı alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Çörekler tepside 15 dakika dinlendirilir. Sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ebesüt Ankara'nın Beypazarı ilçesine özgü bir çörek türüdür.