



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

SOSİSLİ ÇÖREK



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Adet sosis
1 Çay bardağı kadar rende beyaz peynir
1 Çay bardağı sıvıyağ
3 Şu bardağı un
1 Kahve fincanı ılık su
2 Adet kesme şeker
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çorba kaşığı susam

Çukur bir kabin içine 1 kahve fincanı ılık su, kesme şekerler ve maya konur, malzemeler eriyene kadar karıştırılır.

Üzerine yumurtanın akı, peynir, ince doğranmış sosis, tuz ve unun 2 bardaklık kısmı konur, yoğrulur.

Biraz yoğurduktan sonra kalan 1 bardak un eklenir, iyice yoğrulur, üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.

Süre sonunda, hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparılır, hafif oval şekil verilir, yağlanmış tepsiye dizilir.

Tepside 20 dakika dinlendikten sonra üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.

180 derece fırında 40 dakika pişirilir.

Ilık olarak servis yapılır.

Not: Mayalı hamurlar genelde piştikten kısa bir süre sonra tüketilir, bu şekilde taze tüketilmiş olur.